



MG23H3125\*\*

# เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการให้บริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์  
แก่ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำมาสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung

**SAMSUNG**

## สารบัญ

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย .....                                     | 2  |
| คู่มือค้นหอย่างรวดเร็ .....                                          | 11 |
| คุณสมบัติเตาอบ .....                                                 | 12 |
| เตาอบ .....                                                          | 12 |
| แผงควบคุม .....                                                      | 13 |
| อุปกรณ์เสริม .....                                                   | 13 |
| การใช้เตาอบ .....                                                    | 14 |
| เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร .....                                      | 14 |
| การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง .....                | 14 |
| การตั้งเวลา .....                                                    | 15 |
| การอบ/อุ่นอาหาร .....                                                | 15 |
| ระดับพลังงาน .....                                                   | 16 |
| การปรับเวลาอบอาหาร .....                                             | 16 |
| การหยุดการอบอาหาร .....                                              | 16 |
| การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน .....                                   | 16 |
| การใช้การทำความร้อนด้วยไอน้ำ .....                                   | 17 |
| (เฉพาะรุ่น MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X*) ..... | 17 |
| การใช้คุณสมบัติระบบเซ็นเซอร์ .....                                   | 17 |
| การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ .....                                 | 19 |
| การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ .....                           | 21 |
| การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย .....                                    | 22 |
| การย่าง .....                                                        | 25 |
| การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง .....                                       | 25 |
| คู่มือการอบอาหารด้วยไอน้ำ (เฉพาะรุ่น MG23H3125P*, MG23H3125X*) ..... | 26 |
| การใช้งานอบเกรียม (เฉพาะรุ่น MG23H3125N*, MG23H3125X*) .....         | 27 |
| การเลือกอุปกรณ์เสริม .....                                           | 28 |
| การปิดเสียงเตือน .....                                               | 29 |
| การล็อกเตาไมโครเวฟ .....                                             | 29 |
| คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร .....                                  | 29 |
| คู่มือการอบอาหาร .....                                               | 30 |
| การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด .....                                 | 38 |
| การแก้ไขปัญหา .....                                                  | 38 |
| รหัสข้อผิดพลาด .....                                                 | 38 |
| ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค .....                                         | 39 |

## ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

### การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับ การอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

### คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน



คำเตือน

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต



ข้อควรระวัง

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้ สิ่งของเสียหาย



คำเตือน อันตรายจากไฟ



คำเตือน พื้นผิวร้อน



คำเตือน ไฟฟ้า



คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้



ห้ามทำ



ห้ามสัมผัส



ห้ามถอดประกอบ



ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด



ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบที่ผนัง



ตรวจสอบว่าเครื่องมือการลงกราวด์เพื่อป้องกัน ไฟฟ้าดูด



ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ



หมายเหตุ



ข้อมูลสำคัญ

## คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต  
โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา  
ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

| ⚠ คำเตือน (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น) |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ❌                                       | คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย<br>จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ                                                                      |
| ❌                                       | คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่<br>มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของ<br>เครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ |
| 🔒                                       | อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น                                                                                                                  |
| ★                                       | คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้<br>รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึง<br>อันตรายจากการใช้ผิดวิธี                     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป<br>และบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิต<br>ไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแล<br>หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้าม<br>เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและ<br>บำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่ |
| ★ | โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ★ | เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟ<br>ขึ้นในเตาอบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ★ | เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่อง<br>ดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่น<br>ให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าห่ม และวัสดุอื่น<br>ในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ<br>หรือเพลิงไหม้                                                                                                                         |
| 🔒 | ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตู<br>เตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ★ | คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมี<br>การเดือดที่ล้าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือ<br>ภาชนะ                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>คำเตือน:</b> ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก                                                                                              |
| <input type="checkbox"/>            | ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไขทั้งเปลือกหรือไขต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจจะระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม                                                                                            |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ทำความสะอาดและจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ                                                                                                                                                                                             |
| <input type="checkbox"/>            | หากไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้                                                                                                                   |
| <input type="checkbox"/>            | อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน                                                                                                                                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้                                                                                                                                                                                                    |

|                                     |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย |
| <input type="checkbox"/>            | <b>คำเตือน:</b> โปรดอย่าอุ่นของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจจะระเบิดได้                                                   |
| <input type="checkbox"/>            | อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ                                                                                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้                                                        |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันทีและติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน                                                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กได้ง่าย                                                                          |
| <input type="checkbox"/>            | เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้                                                  |



| ⚠ คำเตือน (การทำงานของเตาอบเท่านั้น) - อุปกรณ์เสริม                                 |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>คำเตือน:</b> เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง                                                                                       |
|    | ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ                                                                                                               |
|    | <b>คำเตือน:</b> ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก                                                                                                                        |
|    | ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ                                                                                                                                                                          |
|    | <b>คำเตือน:</b> ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต                                                                                                                        |
|    | <b>คำเตือน:</b> อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน<br>โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ<br>ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด |
|  | อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน                                                                                                                                                 |
|  | ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน                                                                                                                                                           |

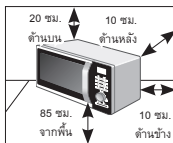
ไทย-5

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล |
|  | ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้                                                                                                                                                                       |
|  | อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบบริโมทคอนโทรลแยกต่างหาก                                                                                                                                                                                                             |

## การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
  3. ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)
  4. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กได้ง่าย
- ❑ กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดเสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง

- ❑ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

## การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

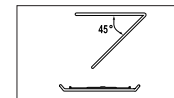
- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

- ❑ ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

- ❑ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
  2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
  3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำในเตาอบ และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
  4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ
- ☑ **ห้าม** ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ ห้ามใช้สารขัดถูหรือสารทำลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซिलขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่
- สะสม
  - ทำให้ประตูปิดไม่สนิท
- ☑ **ทำความสะอาด** ภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นๆ แต่โปรดรอให้เตาไม่โครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด (รุ่นที่ขจัดลวดความร้อนหมุนได้เท่านั้น)



### การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซिलขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซิลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

- ☑ **ห้าม** ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย
- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
  - ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

- ☑ หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
- สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ
- ☑ เต้าไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์
- ☑ ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย
- โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อบริการให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

| ⚠ คำเตือน                                                                                                                                                                                    | 🔥 | ⚡ | 🚰 | 🚰 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ✂ ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์                                                                                                                      | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิทแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ                                                                                                             | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความร้อนด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความร้อนด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ                                                                                             | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามติดตั้งอุปกรณ์ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🔌 อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ                                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากช่องขั้วปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามดึงหรือบิดหรือวางสิ่งของทับสายไฟ                                                                                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

ไทย-8

|                                                                                                                                |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ★ ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายนอกอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก                                                                                             | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์                                                                                                | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นชามหรือกระจก                                                                          | ✓ | ✓ |   |   |
| 🚫 ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์                | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์                                                    | ✓ | ✓ |   | ✓ |
| 🚫 ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่มั่นคงอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า                                 | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| 🚫 ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ                                                      | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| 🚫 ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫 ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ                                                                                                         | ✓ | ✓ |   |   |
| 🚫 ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| 🚫 ห้ามพันสวาทะเยยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง                                                                         | ✓ | ✓ |   |   |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | โปรดย่ำเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|  | ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | <p><b>คำเตือน:</b> ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องต้มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล้ำออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น</p> <p>ในกรณีที่ยังเหลือเวลา โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• แสบบริเวณที่ถูกลวกให้น้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที</li> <li>• พั่นด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด</li> <li>• โปรดยาพาราเซตามอล น้ำมัน หรือโลชั่น</li> </ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำทันทีหลังจากอบอาหารเสร็จ เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหาย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |   | ✓ |
|  | ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟสำหรับการทอดแบบใช้น้ำมันมากเนื่องจากไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ อาจส่งผลให้ช่องเหลือความร้อนจัดมากเกินไป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ✓ |   |   | ✓ |

ไทย-9

| ⚠ ข้อควรระวัง                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ ภาชนะที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนเสิร์ฟ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย             | ✓                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง                                                                                                                                                                                            | ✓                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้                                                                                                                                                                            | ✓                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน                                                                                                                                                                         | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
|  | ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ที่เป่เลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจจะระเบิดได้ แม้ว่าเส้นลวดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถ้ามีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ |                                                                                     |                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง                              | ✓                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                     |
|  | ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                     |
|  | คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ช่องเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น                                                                                |                                                                                     |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                     |
|  | ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก                                                                                                                                                              |                                                                                     |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                     |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |   |   |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้อุ่นแกว้น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ | ✓ |   |   | ✓ |
|  | ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)                                                                                                                                                     | ✓ |   | ✓ |   |
|  | ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ                                                                                                                                                               | ✓ | ✓ | ✓ |   |

### ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชันไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้ อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

- ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อกเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อกเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ
- ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มือหรืออาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซिल ตรวจสอบว่าประตูและซิลของประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าแห้งที่แห้งหลังจากการใช้งาน
- ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:
  - (1) ประตู (งอ)
  - (2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
  - (3) ซิลประตูและผิวของซิล
- ห้ามปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

- (a) รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แฉกด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก
- (b) ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เพื่องวงแหวน หรือตะแกรงลวด
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้ตามยูนิต ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้จะใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ [www.samsung.com](http://www.samsung.com)
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นอาหารประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

## คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

### ถ้าคุณต้องการอบอาหาร

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ไมโครเวฟ<br><input type="text"/>                                | 1. วางอาหารในเตาอบ<br>กดปุ่ม <b>ไมโครเวฟ</b> เพื่อเริ่มต้นอบอาหาร                                                          |
| <br>$h/v \odot$                                                     | 2. หมุน <b>ปุ่มบิต</b> ตามต้องการจนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น จากนั้นให้กด <b>ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งระดับพลังงาน |
| <br>$h/v \odot$                                                     | 3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b>                                                                            |
| <br>$\diamond/+30s$<br>เริ่มทำงาน/+30วินาที<br><input type="text"/> | 4. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน+30วินาที</b><br><br><b>ผลลัพธ์:</b> การอบจะเริ่มขึ้น เตาอบจะส่งสัญญาณ 4 ครั้งเมื่ออบอาหารเสร็จ     |

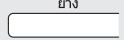
### ถ้าคุณต้องการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารโดยอัตโนมัติ

|                                                                                                                                                        |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ละลายน้ำแข็ง<br><input type="text"/>                             | 1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา กดปุ่ม <b>ละลายน้ำแข็ง</b>                                      |
| <br>$h/v \odot$                                                      | 2. เลือกหมวดหมู่การอบอาหาร โดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b> กด <b>ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งค่าตามต้องการ |
| <br>$h/v \odot$                                                      | 3. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b> ตามต้องการ                                  |
| <br>$\diamond/+30s$<br>เริ่มทำงาน/+30วินาที<br><input type="text"/> | 4. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน+30วินาที</b>                                                       |

ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

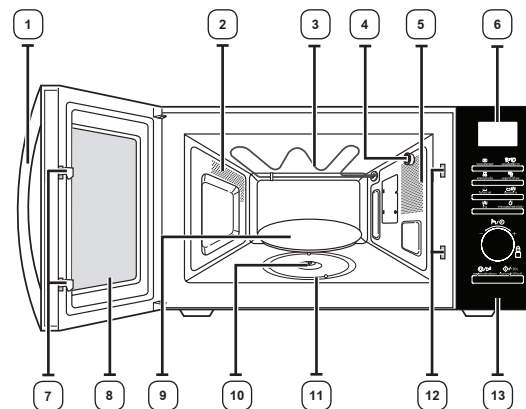
|                                                                                   |                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ</p> <p>แล้วกดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน/+30วินาที</b> หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้ง<br/>ละ 30 วินาทีตามที่คุณต้องการ</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ถ้าคุณต้องการย่างอาหาร

|                                                                                                        |                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <p>ปุ่ม<br/>ย่าง</p>  | <p>1. กดปุ่ม ย่าง</p>                                             |
|                       | <p>2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน <b>ปุ่มบิด</b> ตามต้องการ</p> |
|                       | <p>3. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน/+30วินาที</b></p>                      |

## คุณสมบัติเตาอบ

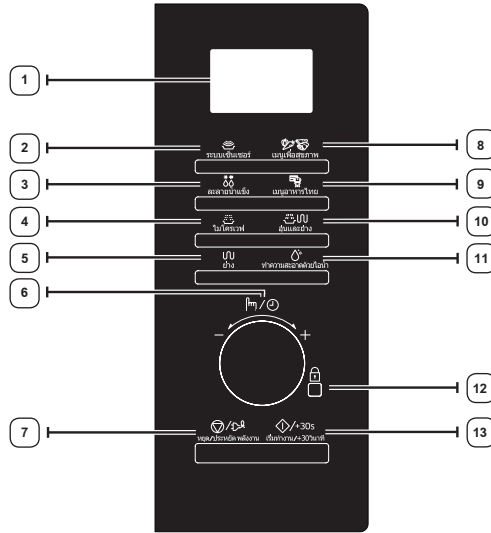
### เตาอบ



- |                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| 1. ที่จับประตู    | 8. ประตู                     |
| 2. ช่องระบายอากาศ | 9. จานหมุน                   |
| 3. ย่าง           | 10. เฟืองของจานหมุน          |
| 4. ที่ใส่ถ้วยน้ำ  | 11. วงแหวน                   |
| 5. ไฟ             | 12. ช่องล็อกเพื่อความปลอดภัย |
| 6. จอแสดงผล       | 13. แผงควบคุม                |
| 7. สลักประตู      |                              |



## แผงควบคุม



- |                                                  |                              |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| 1. จอแสดงผล                                      | 7. ปุ่มหยุด/ประหยัดพลังงาน   |
| 2. ปุ่มระบบเซ็นเซอร์                             | 8. ปุ่มเมนูเพื่อสุขภาพ       |
| 3. ปุ่มละลายน้ำแข็ง                              | 9. ปุ่มเมนูอาหารไทย          |
| 4. ปุ่มไมโครเวฟ                                  | 10. ปุ่มอุ่นและย่าง          |
| 5. ปุ่มย่าง                                      | 11. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ |
| 6. ปุ่มบิต<br>(น้ำหนักปริมาณอาหาร/เวลา/การเลือก) | 12. ปุ่มล็อกป้องกันเด็ก      |
|                                                  | 13. ปุ่มเริ่มทำงาน+30วินาที  |

## อุปกรณ์เสริม

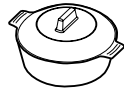
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

|  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. วงแหวน</b> เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ<br><b>วัตถุประสงค์:</b> วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน                                                                                                                                       |
|  | <b>2. จานหมุน</b> วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเพื่อง<br><b>วัตถุประสงค์:</b> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย                                                                              |
|  | <b>3. ตะแกรงย่าง</b> สำหรับวางบนจานหมุน<br><b>วัตถุประสงค์:</b> ตะแกรงโลหะสามารถใช้ได้ในการย่างและการอบอาหารแบบผสม                                                                                                                                  |
|  | <b>4. จานอบเกรียม</b> โปรดดูหน้า 27 ถึง 28<br>(เฉพาะรุ่น MG23H3125N*, MG23H3125X*)<br><b>วัตถุประสงค์:</b> จานอบเกรียมนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แบ่งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ากรอบ |
|  | <b>5. ถ้วยน้ำสะอาด</b> โปรดดูหน้า 17<br>(เฉพาะรุ่น MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X*)<br><b>วัตถุประสงค์:</b> ถ้วยน้ำสามารถใช้ในการทำ ความสะอาด                                                                                    |
|  | <b>6. หม้อหุง</b> โปรดดูหน้า 26 ถึง 27<br>(เฉพาะรุ่น MG23H3125P*, MG23H3125X*)<br><b>วัตถุประสงค์:</b> ใช้หม้อหุงพลาสติกเมื่อใช้ฟังก์ชันระบบหุงอาหาร                                                                                                |

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

(ต่อ)

 ห้ามใช้งานโหมด ย่าง และ อุ่นและย่าง กับหม้อหนึ่ง

| โหมดการทำงาน                                                                                     | ไมโครเวฟ | ย่าง | อุ่นและย่าง |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|-------------|
| <br>(หม้อหนึ่ง) | O        | X    | X           |

## การใช้เตาอบ

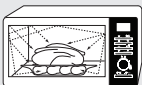
### เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง (กำหนดเองและอัตโนมัติ)
- อบอาหาร
- อุ่นอาหาร

หลักการอบอาหาร

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่ยำอาหาร หมนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน                                                                                                                   |
|                                                                                   | 2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟสักระยะประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร                                                                                                         |
|                                                                                   | 3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับสารอาหารและคุณสมบัติของอาหารชนิดนั้น: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ปริมาณและความหนาแน่น</li> <li>• ปริมาณน้ำภายในอาหาร</li> <li>• อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)</li> </ul> |

 เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

### การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่าย ๆ ต่อไปนี้จะช่วยให้คุณตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. กดปุ่ม ไมโครเวฟ<br><b>ผลลัพธ์:</b> จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                    | 2. หลังจากกด ปุ่มบีด (800 วัตต์) ให้ตั้งเวลา 4 ถึง 5 นาทีด้วยการหมุน ปุ่มบีด และ กดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที<br><b>ผลลัพธ์:</b> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน <ol style="list-style-type: none"> <li>1) เตาอบจะเริ่มดำเนินการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง</li> <li>2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)</li> <li>3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง</li> </ol> |

 เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่หนึ่งอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้ระดับพลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

## การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ “0”, “88:88” หรือ “12:00” จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟดับ

 อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

|                                                                                   |                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. กด ปุ่มบิต</b><br><br><b>ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...</b><br>เวลาแบบ 24 ชั่วโมง<br>เวลาแบบ 12 ชั่วโมง                               |
|                                                                                   | <b>2. หมุน ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งค่าประเภทการแสดงผลเวลา (24 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมง)<br>หลังจากนั้นให้กด <b>ปุ่มบิต</b> เพื่อเลือกประเภทเวลา |
|                                                                                   | <b>3. หมุน ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งชั่วโมง จากนั้นให้กด <b>ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งชั่วโมง                                                       |
|                                                                                   | <b>4. หมุน ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งนาที                                                                                                       |
|                                                                                   | <b>5. กด ปุ่มบิต</b> เพื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่า                                                                                              |

## การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้จะกล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>ไมโครเวฟ</b><br><input type="text"/>                                                                     | <b>1. กดปุ่ม ไมโครเวฟ</b><br><br><b>ผลลัพธ์:</b> จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด):                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                 | <b>2. หมุน ปุ่มบิต</b> ตามต้องการจนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น จากนั้นให้กด <b>ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน                                                                                                                                            |
|                                                                                                                 | <b>3. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน ปุ่มบิต</b><br><br><b>ผลลัพธ์:</b> เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น                                                                                                                                                                            |
| <br><img alt="Start icon" data-bbox="545 465 595 525"/> / +30s<br>(เริ่มทำงาน +30 นาที)<br><input type="text"/> | <b>4. กดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที</b><br><br><b>ผลลัพธ์:</b> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน<br>1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง<br>2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาฬิกาจะดับ)<br>3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง |

 **ห้ามเปิดเครื่อง** หากเตาไมโครเวฟว่างเปล่า

 หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (800 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มทำงาน+30วินาที** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

## ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

| ระดับพลังงาน     | กำลังไฟฟ้า |            |
|------------------|------------|------------|
|                  | MWO        | ย่าง       |
| สูง              | 800 วัตต์  | -          |
| สูงปานกลาง       | 600 วัตต์  | -          |
| ปานกลาง          | 450 วัตต์  | -          |
| ต่ำปานกลาง       | 300 วัตต์  | -          |
| ละลายน้ำแข็ง     | 180 วัตต์  | -          |
| ต่ำรักษาความร้อน | 100 วัตต์  | -          |
| ย่าง             | -          | 1050 วัตต์ |
| อุ่นและย่าง I    | 600 วัตต์  | 1050 วัตต์ |
| อุ่นและย่าง II   | 450 วัตต์  | 1050 วัตต์ |
| อุ่นและย่าง III  | 300 วัตต์  | 1050 วัตต์ |

☑ หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

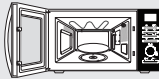
☑ หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

## การปรับเวลาอบอาหาร

|                                                                                                                                  |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>เริ่มทำงาน +30 นาที<br><input type="text"/> | คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที หนึ่งครั้ง สำหรับการเพิ่ม 30 วินาที  |
| <br>- 30 นาที<br><input type="text"/>           | นอกจากนี้ คุณยังสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหารได้โดยหมุน ปุ่มบิต หนึ่งครั้ง สำหรับการเพิ่ม 10 วินาที |

## การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจสอบอาหาร

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <b>1. ในการหยุดชั่วคราว</b><br><b>1) เปิดประตู</b><br><b>ผลลัพธ์:</b> การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้เปิดประตูและกดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที อีกครั้ง<br><b>2) กดปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน</b><br><b>ผลลัพธ์:</b> การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้กดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที อีกครั้ง |
| <br>หยุด/ประหยัดพลังงาน<br><input type="text"/> | <b>2. หากต้องการหยุดการทำงานโดยสิ้นเชิง</b><br>กดปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน<br><b>ผลลัพธ์:</b> การอบจะหยุด หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน อีกครั้ง                                                                                                               |

☑ นอกจากนี้ คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร เพียงแค่กดปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน

## การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ สภาพการทำงานตามปกติคือโหมดสแตนด์บายและจะแสดงนาฬิกาเมื่อไม่ได้ใช้งาน

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>หยุด/ประหยัดพลังงาน<br><input type="text"/> | <ul style="list-style-type: none"> <li>กดปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน</li> <li><b>ผลลัพธ์:</b> จอแสดงผลดับ</li> <li>หากต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ฟังก์ชันประหยัดพลังงานอัตโนมัติ

☑ ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชันใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าการทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชันจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาทีโดยประตูเปิดอยู่

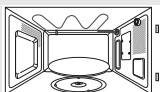
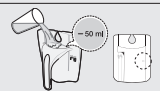
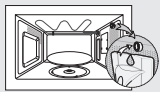
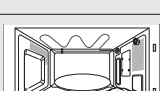
## การใช้การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

(เฉพาะรุ่น MG23H3125B\*, MG23H3125N\*, MG23H3125P\*, MG23H3125X\*)

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปที่พื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

 ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น  
(อุณหภูมิห้อง)

 น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. เปิดประตู                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | 2. เติมน้ำตามเส้นบอก (ระดับน้ำ) ภายนอกถ้วยน้ำ (เส้นนี้เท่ากับประมาณ 50 มล.)                                                                                                                                                                                |
|  | 3. ใส่ถ้วยน้ำในที่ตั้งถ้วยน้ำด้านบน ที่ผนังด้านขวาของภายในเตาอบ จากนั้นให้ปิดประตู                                                                                                                                                                         |
|  | 4. กดปุ่ม ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ จากนั้นระบบจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ (คุณไม่สามารถปรับเวลาในการทำความสะอาดได้ เวลาในการทำความสะอาดจะตั้งค่าไว้ที่ 15 นาที) อาจพบว่ามีละอองน้ำในระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ซึ่งไม่ใช่การทำงานผิดปกติแต่ไอน้ำจะอบแห้งภายใน |
|  | 5. เปิดประตูและโปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน น้ำจานหมูนอกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาดบนกระจก                                                                                                                                    |

 ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ" เท่านั้น  
เมื่ออบอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

 การเติมน้ำมากกว่า 50 มล. จะทำให้น้ำรั่วผ่านรูที่ด้านหลัง ตรวจสอบว่าน้ำไม่เกิน 50 มล.

## การใช้คุณสมบัติระบบเซ็นเซอร์

คุณสมบัติระบบเซ็นเซอร์มีเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้วจัดการการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

คุณสามารถปรับหมวดหมู่ของระบบเซ็นเซอร์โดยหมุนปุ่มปิด

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้ใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

|                                                                                   |                                                                                                    |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ระบบเซ็นเซอร์                                                                                      | 1. กดปุ่ม ระบบเซ็นเซอร์                                                                               |
|  | เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน ปุ่มปิด โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อค่าอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ | 2. เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน ปุ่มปิด โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อค่าอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ |
|  | กดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที                                                                         | 3. กดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที                                                                         |
|  | ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว                                                        | ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว                                                           |
|  | 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง                                                                    | 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง                                                                       |
|  | 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาฬิกาละครั่ง)                                                   | 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาฬิกาละครั่ง)                                                      |
|  | 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง                                                                 | 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง                                                                    |

 ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

| รหัส/อาหาร                 | ปริมาณอาหาร | คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>บร็อกโคลี่            | 200-500 ก.  | ล้างทำความสะอาดบร็อกโคลี่และหั่นเป็นชิ้นๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ซ้อนโต๊ะ) วางขามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับบร็อกโคลี่ ตลอดจนซูกินี มะเขือม่วง ฟักทอง หรือฟริกหวาน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที |
| 2<br>แครอทหั่นแว่น         | 200-500 ก.  | ล้างทำความสะอาดแครอท และผ่านออกเป็นชิ้นๆ เท่ากัน ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ซ้อนโต๊ะ) วางขามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับแครอท ตลอดจนซีสต์ดอกกะหล่ำหรือหัวผักกาด พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                   |
| 3<br>มันฝรั่งปอกเปลือก     | 200-800 ก.  | ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45-60 มล. (3-4 ซ้อนโต๊ะ) วางขามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                                                                 |
| 4<br>ซूप                   | 250-500 ก.  | เทในถ้วยซूपก้นลึก หรือชาม และปิดด้วยฝาพลาสติกกระหว่างการอบ วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                                                                                     |
| 5<br>ซूपแช่แข็ง            | 250-500 ก.  | เจาะฟิล์มของซूपแช่แข็ง และวางที่ตรงกลางของจานหมุน วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                                                                                              |
| 6<br>อาหารแช่แข็งสำเร็จรูป | 300-500 ก.  | โปรดตรวจสอบว่าจานเหมาะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ เจาะฟิล์มที่ปิดอาหารให้เป็นรู วางอาหารแช่แข็งสำเร็จรูปบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อสัตว์ ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)                |
| 7<br>พิซซ่าแช่แข็ง         | 200-400 ก.  | วางพิซซ่าแช่แข็งบนจานอบเกรียม แล้วนำไปวางบนจานหมุน อย่าครอบด้วยฝาหรือหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติก พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                                                                                                                   |

 ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

#### คำแนะนำสำหรับการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติ

การใช้ระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติช่วยให้คุณสามารถอบอาหารโดยอัตโนมัติ โดยจะตรวจสอบปริมาณก๊าซที่เกิดขึ้นจากอาหารในขณะอบ

- ขณะที่ยอบอาหาร จะเกิดก๊าซหลายประเภท เช่น เซ็นเซอร์อัตโนมัติจะกำหนดเวลาและระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยตรวจสอบก๊าซจากอาหาร ทำให้ไม่ต้องกำหนดเวลาอบและระดับพลังงาน
- เมื่อคุณเปิดภาชนะด้วยฝา หรือฟิล์มพลาสติกกระหว่างใช้การอบอาหารระบบเซ็นเซอร์ เซ็นเซอร์อัตโนมัติจะตรวจสอบก๊าซได้หลังจากที่ไอน้ำเติมอยู่ในภาชนะแล้ว ถ้าใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องเล็กๆ ที่ขอบจานเพื่อระบายอากาศหรือโปรดเจาะรูสองถึงสามครั้ง
- หลังจากสิ้นสุดการอบ เวลาในการอบที่เหลือจะเริ่มนับถอยหลัง ซึ่งเป็นเวลาที่เหมาะสำหรับการหมุนหรือคนอาหาร เพื่อให้อาหารสุกทั่วทั้งชิ้น
- ก่อนที่จะใช้การอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติ คุณสามารถปรุงรสอาหารด้วยเครื่องเทศ สมุนไพร หรือซอส แต่โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเกลือหรือน้ำตาลอาจทำให้อาหารเป็นรอยไหม้ จึงควรเติมเครื่องปรุงประเภทนี้ภายหลังการอบอาหาร
- เพื่อให้การอบอาหารด้วยฟังก์ชันนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์ หลังจากใช้เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

## ภาษาและฝ่าปิดสำหรับการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์

- เพื่อให้การอบอาหารด้วยฟังก์ชันนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาษาและฝ่าที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาษาที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝ่าปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝ่าปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์ หลังจากที่เราเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

## ข้อมูลสำคัญ

- หลังจากติดตั้งเตาอบและต่อสายไฟเข้ากับตัวรับไฟฟ้า โปรดอย่าถอดปลั๊กสายไฟ เซ็นเซอร์ตรวจจับก๊าซต้องใช้เวลาในการปรับสมดุล เพื่อให้สามารถอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
- ไม่แนะนำให้ใช้คุณสมบัติการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติกับการอบอาหารอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มีการอบอาหารหลายๆ ครั้งติดต่อกัน
- ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่มีอากาศถ่ายเท เพื่อให้มีการระบายความร้อนและอากาศ เพื่อให้เซ็นเซอร์ทำงานอย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ได้ผลการอบอาหารที่ดี โปรดอย่าใช้เซ็นเซอร์อัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของห้องสูงหรือต่ำเกินไป
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นสารระเหยในการทำทำความสะอาด เตาอบ ก๊าซที่เกิดจากน้ำยาทำความสะอาดจะมีผลกระทบต่อเซ็นเซอร์
- อย่าวางเตาอบในบริเวณที่มีความชื้นหรือมีก๊าซ เนื่องจากจะรบกวนการทำงานของเซ็นเซอร์
- รักษาความปลอดภัยของภายในเตาอบไมโครเวฟเสมอ เช็ดอาหารที่กระเด็นด้วยผ้าหมาด เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้งานในบ้านเท่านั้น

## การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพมีเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้วสิบเจ็ดรายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับขนาดปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิต

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>เมนูเพื่อสุขภาพ                    | 1. กดปุ่ม <b>เมนูเพื่อสุขภาพ</b>                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 2. เลือกหมวดหมู่ที่คุณจะใช้ออบอาหาร โดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b> หลังจากนั้นให้กด <b>ปุ่มบิต</b> แล้วเลือกอาหารที่คุณจะอบด้วยการหมุน <b>ปุ่มบิต</b> โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ                       |
| <br>เริ่มที่ +30s<br>เริ่มที่ +30 นาที | 3. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน+30วินาที</b><br><br><b>ผลลัพธ์:</b> การอบจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว<br>1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง<br>2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาฬิกาครั้ง)<br>3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง |

 ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

## 1. ผัก/ธัญพืช

| รหัส/อาหาร       | ปริมาณอาหาร | คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1<br>ถั่วเขียว | 250 ก.      | ล้างทำความสะอาดถั่วเขียว ใส่ให้เสมอกันในซามแก้วที่มีฝ่าปิด เต็ม<br>น้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ชะงะที่อบอาหารหนัก 250 ก. วางซาม<br>บริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ<br>พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที |
| 1-2<br>ผักโขม    | 150 ก.      | ล้างทำความสะอาดผักโขม ใส่ในซามแก้วที่มีฝ่าปิด อย่ำเติมน้ำ วาง<br>ซามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พัก<br>อาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                                  |

(ต่อ)

| รหัส/อาหาร                     | ปริมาณอาหาร        | คำแนะนำ                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-3<br>ข้าวโพดฝัก              | 250 ก.<br>(1 ช้อน) | ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด แล้ววางในจานแก้วทรงแปด ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและเจาะรูที่ฟิล์ม พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                            |
| 1-4<br>ข้าวกล้อง<br>(หุงพอสุก) | 125 ก.             | ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที |
| 1-5<br>มักกะโรนี               | 125 ก.             | ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 500 มล. เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนแล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด พักอาหาร 1 นาที        |
| 1-6<br>เมล็ดคั่วหัว            | 125 ก.             | ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที  |
| 1-7<br>ข้าวสาลีบัลเบอร์        | 125 ก.             | ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที  |
| 1-8<br>กราแตงผัก               | 500 ก.             | วางผัก เช่น มันฝรั่งบางๆ ที่อบไว้ล่วงหน้า ซูกินีผ่าน และมะเขือเทศ รวมทั้งชีสขอสองในจานไฟแชลล์แก้วขนาดพอเหมาะ ใส่ชีสบนที่ด้านบน วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที              |
| 1-9<br>มะเขือเทศย่าง           | 400 ก.             | ล้างทำความสะอาดมะเขือเทศ หั่นครึ่งและใส่ลงในจานที่ใช้สำหรับเตาอบ ใส่ชีสบนที่ด้านบน วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                          |

## 2. เนื้อสัตว์และปลา

| รหัส/อาหาร                | ปริมาณอาหาร        | คำแนะนำ                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>อกไก่              | 300 ก.<br>(2 ช้อน) | ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิก ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที                                                                              |
| 2-2<br>อกไก่ย่าง          | 300 ก.<br>(2 ช้อน) | ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิก ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที                                                                              |
| 2-3<br>เนื้อปลาสด         | 300 ก.<br>(2 ช้อน) | ล้างปลาและวางในจานเซรามิก เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                |
| 2-4<br>เนื้อปลาแชลมอนสด   | 300 ก.<br>(2 ช้อน) | ล้างปลาและวางในจานเซรามิก เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                |
| 2-5<br>เนื้อกุ้งสด        | 250 ก.             | ล้างกุ้งและวางในจานเซรามิก เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                               |
| 2-6<br>เนื้อปลาเทราต์สด   | 200 ก.<br>(1 ตัว)  | วางปลาสด 1 ตัวลงบนจานที่ใช้สำหรับเตาอบ เติมเกลือเล็กน้อย น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ และสมุนไพรต่างๆ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที               |
| 2-7<br>เนื้อปลาย่าง       | 200 ก.<br>(1 ตัว)  | ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา (ปลาเทราต์หรือปลากะพง) จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเคียงข้างกัน โดยสลับหัวและหางไว้บนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหาร 3 นาที |
| 2-8<br>สเต็กปลาแชลมอนย่าง | 300 ก.<br>(2 ช้อน) | วางสเต็กปลาให้ทั่วบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหาร 2 นาที                                                                                                 |



## การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อวัว ไก่ ปลา ขนมงปิ้งและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้ที่กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>ละลายน้ำแข็ง</b><br><input type="text"/>                                           | <b>1. กดปุ่ม ละลายน้ำแข็ง</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br><b>เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน ปุ่มบิต</b><br>(โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง) | <b>2. เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน ปุ่มบิต</b><br>(โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>กด ปุ่มบิต เพื่อเลือกประเภทอาหาร</b>                                               | <b>3. กด ปุ่มบิต เพื่อเลือกประเภทอาหาร</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br><b>ตั้งค่าน้ำหนักของอาหารด้วยการหมุน ปุ่มบิต</b>                                      | <b>4. ตั้งค่าน้ำหนักของอาหารด้วยการหมุน ปุ่มบิต</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br><b>เริ่มทำงาน +30s</b><br><input type="text"/>                                        | <b>5. กดปุ่ม เริ่มทำงาน +30วินาที</b><br><br><b>ผลลัพธ์:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น</li> <li>• เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง เพื่อให้คุณกลับอาหาร</li> <li>• กดปุ่ม เริ่มทำงาน +30วินาที อีกครั้งเพื่อหยุดการละลายน้ำแข็ง</li> </ul> |

 คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ในหน้า 15

 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้ใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติต่างๆ รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำต่างๆ ที่เหมาะสม โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ด ไก่ ปลา ขนมงปิ้ง/เค้กในจานกระเบื้อง

| รหัส/อาหาร        | ปริมาณอาหาร | คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 เนื้อวัว</b> | 200-1500 ก. | หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สุนัข เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 10-30 นาที                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>2 เนื้อไก่</b> | 200-1500 ก. | หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะกับไก่เป็นตัวและไก่เป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 10-30 นาที                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>3 เนื้อปลา</b> | 200-1500 ก. | หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา พักอาหารเป็นเวลา 10-30 นาที                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>4 ขนมงปิ้ง</b> | 125-625 ก.  | วางขนมงปิ้งบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมงปิ้งทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมงปิ้งก่อนและแต่งแบบฟรังก์เตส วางก่อนขนมงปิ้งเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และฟัพทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสเทรียแบบชอคช็อคหรือครีสม์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแลต พักอาหารเป็นเวลา 5-30 นาที |

 เลือกฟังก์ชันละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการละลายน้ำแข็งจากอาหารแบบกำหนดเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเองและเวลาในการละลายน้ำแข็ง โปรดดูที่หน้า 34-35

## การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย

คุณสมบัติเมนูอาหารไทยใช้เวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้ว 27 รายการ  
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>เมนูอาหารไทย        | 1. กดปุ่ม <b>เมนูอาหารไทย</b>                                                                                                                                                                                      |
|                         | 2. เลือกหมวดหมู่ที่คุณจะใช้ออบอาหาร โดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b> แล้วกด <b>ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งค่า จากนั้นให้เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน <b>ปุ่มบิต</b> ไปรูดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ |
| <br>เริ่มทำงาน +30 นาที | 3. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน +30 นาที</b><br><b>ผลลัพธ์:</b> การอบจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว<br>1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง<br>2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกาจะดัง)<br>3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง  |

## 1. เมนูไทย

| รหัส/อาหาร                      | ส่วนประกอบ / คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-1</b><br>ข้าวสวย           | ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย<br>ข้าวขาวและแช่น้ำไว้ ใส่ข้าวที่แช่น้ำลงในชามแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้ณหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝ่าปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน<br>*เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>1-2</b><br>ข้าวกล้อง         | ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย<br>ข้าวขาวและแช่น้ำไว้ ใส่ข้าวที่แช่น้ำลงในชามแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้ณหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝ่าปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน<br>*เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1-3</b><br>ข้าวเหนียว        | ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย<br>ใส่ข้าวลงในชามแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้ณหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝ่าปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน<br>*เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-4</b><br>ซูปเต้าหู้ส้าห่วย | หมูสับ - 100 ก., เต้าหู้หลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง - ¼ ถ้วย, รากผักชีป่น - 2 ราก, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล.<br>คลุกเคล้าหมูสับ น้ำมันหอย และพริกไทยให้เข้ากัน แล้วบั่นเป็นก้อนกลม ใส่หมู เต้าหู้ และน้ำลงในชาม ปรงสต้ด้วยน้ำปลาแล้วเริ่มอบ เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้ใส่สาหร่ายทะเล ต้นหอม และผักชีก่อนรับประทาน                                                     |
| <b>1-5</b><br>ต้มยำกุ้ง         | กุ้ง - 150 ก., เห็ด - 1 ถ้วย, ข่าฝานบางๆ - 4 แวน, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้ - 2 ต้น, มะเขือเทศ - 4 ลูก, น้ำพริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด, น้ำร้อน - 500 มล., ใบผักชีสำหรับตกแต่ง<br>ใส่ น้ำ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและคนให้เข้ากัน เติมหุ้ง เห็ด พริก และเริ่มอบ หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมนมข้นจืด และปรุงรสด้วยน้ำปลาน้ำมันหอย และตกแต่งด้วยผักชีก่อนรับประทาน |

| รหัส/อาหาร                           | ส่วนประกอบ / คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-6</b><br>แกงเขียวหวานไก่        | ไก่หั่นเป็นชิ้น - 200 ก., น้ำพริกแกงเขียวหวาน - 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 500 มล., มะเขือ (หั่นลูกเต๋า) - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปีบ - 1 ช้อนโต๊ะ, โหระพา - ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าผ่าบางๆ สำหรับตกแต่ง<br><br>ผสมกะทิและน้ำพริกแกงเขียวหวานให้เข้ากันในชาม เติมน้ำมะเขือ น้ำตาลปีบ และน้ำปลา จากนั้นคนให้เข้ากัน หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมโหระพาและพริกชี้ฟ้า                               |
| <b>1-7</b><br>โจกหมู/ข้าวต้มข้าวโอ๊ต | ข้าวสวย - 1 ถ้วย, หมูสับ - ½ ถ้วย, น้ำ - 500 มล., น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, ผักชีและต้นหอมสับเพื่อตกแต่ง<br><br>คลุกเคล้าหมูสับ พริกไทย และน้ำมันหอย ให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ข้าวสวย น้ำหมู และซีอิ๊วลงในชามแก้ว เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับโรยหน้าด้วยผักชีและต้นหอม                                                         |
| <b>1-8</b><br>สปาเกตตี้              | สปาเกตตี้ - 80 ก., น้ำ - 500 มล., น้ำมันมะกอก - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือเล็กน้อย<br><br>นำน้ำผสมเกลือลงในชาม ใส่สปาเกตตี้ แล้วเริ่มอบ เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้เทน้ำออก แล้วล้างด้วยน้ำเย็น เติมน้ำมันมะกอกและคนให้ทั่ว                                                                                                                                                                                   |
| <b>1-9</b><br>ไข่ตุ๋น                | ไข่สด - 2 ฟอง, น้ำ - ¼ ถ้วย, ซอสถั่วเหลือง - 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ⅙ ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, ฟูอด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว<br><br>ตีไข่ในน้ำและปรุงรสด้วยนม ซอสถั่วเหลือง และเกลือ โรยฟูอดและกุ้งก่อนรับประทาน                                                                                                                                                                             |
| <b>1-10</b><br>สปาเกตตี้ครีมซอส      | สปาเกตตี้ - 80 ก., เบียร์ - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ¼ ถ้วย, แอมลวก - ½ ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบยีสฟ - 3 ใบ, วิปครีม - 100 มล., เติต - ½ ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ<br><br>ผสมเบียร์กับน้ำลงในชามให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำมัน วิปครีม เบยีสฟ แอม และเห็ด เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เติมนมและสปาเกตตี้ แล้วคนให้เข้ากัน |
| <b>1-11</b><br>สังขยามะพร้าวอ่อน     | ไข่เป็ด - 3 ฟอง, น้ำตาลปีบ - ½ ถ้วย, กะทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3 ใบ, พักทองหั่นลูกเต๋าลึก - 1 ถ้วย<br><br>ผสมไข่ที่ตีแล้ว น้ำตาล และใบเตยเข้าด้วยกัน แล้วตีจนกว่าน้ำตาลจะละลายหมดไป รินส่วนผสมลงในถ้วยทรงกลม ตกพักทอง แล้วเริ่มอบ หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้พักไว้จนเย็นแล้วค่อยรับประทาน                                                                                                          |

| รหัส/อาหาร                    | ส่วนประกอบ / คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-12</b><br>กล้วยบวชชี     | กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 ก., กะทิ - 150 มล., น้ำตาลปีบ - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 1 ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ<br><br>ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปีบ และเกลือลงในชาม แล้วคนให้เข้ากันจนส่วนผสมทั้งหมดละลาย เติมน้ำตาล แล้วเริ่มอบ                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-13</b><br>ไข่เจียว       | ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสถั่วเหลือง - ¼ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ<br><br>ตีไข่ แล้วเติมนมมะเขือเทศ หัวหอม และซอสถั่วเหลือง ทาเนยในชามแล้วเติมน้ำมันผสมทั้งหมดลงไป                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-14</b><br>ขนมปังกระเทียม | ขนมปังฝรั่งเศส - 10 ชิ้น, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ½ ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 1 ช้อนโต๊ะ<br><br>ผสมเนย เกลือ และกระเทียมเข้าด้วยกัน แล้วทาบนขนมปัง วางขนมปังบนตะแกรงต่ำ แล้วเริ่มอบ                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-15</b><br>ขนมปังหน้ากุ้ง | ขนมปังทำแซนวิช - 4 แผ่น, กุ้งสับ - ½ ถ้วย, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนชา, รากผักชีบด - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, ผักชีและพริกชี้ฟ้าผ่าบางๆ สำหรับตกแต่ง<br><br>ผสมกุ้ง กระเทียม พริกไทย และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน ตัดขนมปัง 1 แผ่นให้เป็น 4 ชิ้น แล้วทากุ้งลงไป วางขนมปังบนตะแกรงสูง แล้วเริ่มต่อนอบ                                                                                                                                           |
| <b>1-16</b><br>ปิกโกนิวอลีนส์ | ปิกโก - 250 ก., น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก (ศรีราชา) - 1 ช้อนโต๊ะ, เบยีสฟ - 1 ใบ<br><br>ผสมน้ำมันหอย เบยีสฟ พริกไทย และซอสพริกเข้าด้วยกัน จากนั้นหมักกับปิกโก แล้วทิ้งไว้ 15 นาที วางปิกโกในจานอบเกรียมแล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยืนยันสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วคลุกปุม เริ่มทำงาน                                                                                                                                                               |
| <b>1-17</b><br>ไก่ย่างทั้งตัว | ไก่ทั้งตัว (500 ก.) - 1 ตัว, น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 2 ราก, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้าจีน - 1 ช้อนโต๊ะ<br><br>ใส่รากผักชี กระเทียม และพริกไทยลงในในครกแล้วตำ จากนั้นให้ผสมน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊ว เหล้าจีน และน้ำมันเข้าด้วยกัน หมักไก่ด้วยส่วนผสมทั้งหมดเป็นเวลา 20 นาที วางไก่บนจานอบเกรียม แล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยืนยันสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วคลุกปุม เริ่มทำงาน |

(ต่อ)

| รหัส/อาหาร           | ส่วนประกอบ / คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-18<br>ปลาย่างเกลือ | ปลากะพง - 500 ก., เกลือ - 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ดำ - 2 ต้น                                                                                                                                                        |
|                      | ใส่สมุนไพรทั้งหมดในท้องปลา แล้วใช้เกลือโรยบนตัวปลา วางปลาบนถาดอบเกรียมแล้วอบ รับประทานขณะร้อนพร้อมกับน้ำจิ้มซีฟู้ด                                                                                                                                                                |
| 1-19<br>หมูสะเต๊ะ    | <b>ส่วนผสมหมูสะเต๊ะ</b><br>หมูแ่บ - 250 ก., พริกแกง - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ดำ - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, หมข้จืด - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ                                                                             |
|                      | <b>น้ำจิ้มกั้ว</b><br>ถั่วบด - ¼ ถ้วย, พริกแกง - 3 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, น้ำตาลปีบ - 4 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - 1 ½ ช้อนโต๊ะ                                                                                                                                   |
|                      | <b>อาจาดแตงกวา</b><br>น้ำส้มสายชู - ¼ ถ้วย, เกลือ - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ, แตงกวาผ่าบาง - ¼ ถ้วย, หัวหอมแดงผ่าบาง - ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าผ่าบาง - 2 ช้อนโต๊ะ                                                                                                               |
|                      | <b>[หมูสะเต๊ะ]</b><br>ผสมพริกแกง ตะไคร้ ผักชี หมู เกลือ น้ำตาล และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน หมกหมูกับส่วนผสมซอส ทั้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วนำไปเสียบไม้ วางหมูสะเต๊ะบนตะแกรงต่ำ แล้วเริ่มต้บอบ เมื่อไต้ยีสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกลับต้บอบ เริ่มทำงาน รับประทานพร้อมน้ำจิ้มและอาจาด |
| 1-20<br>ไก่เทอริยากิ | <b>[น้ำจิ้มกั้ว]</b><br>ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นถั่วลิสง แล้วอบด้วยโหมด MWO 900 วัตต์ ประมาณ 2 นาที เมื่อเสร็จแล้ว ให้เติมถั่วลิสงบด                                                                                                                                   |
|                      | <b>[อาจาดแตงกวา]</b><br>ผสมน้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลเข้าด้วยกัน แล้วอบด้วยโหมด MWO 900 วัตต์ ประมาณ 1 นาที เมื่อเสร็จแล้ว ให้เติมแตงกวา หัวหอม และพริกชี้ฟ้า รอ 1½ นาที ที่นำออกมารับประทานพร้อมแตงกวา หัวหอม และพริกชี้ฟ้า จากนั้นสามารถรับประทานได้                           |
|                      | นึ่งไก่ติดหนัง - 500 ก., ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ, ผักต้ม                                                                                                                                                                                                                        |
|                      | หมักไก่กับซอสเทอริยากิให้เข้ากัน วางไก่ในจานอบแล้วเริ่มอบ เมื่อไต้ยีสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกลับต้บอบ เริ่มทำงาน หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้รับประทานขณะร้อนพร้อมกับผัก                                                                                                       |

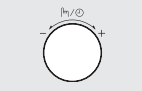
| รหัส/อาหาร         | ส่วนประกอบ / คำแนะนำ                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-21<br>ซีโครงย่าง | ซีโครงหมู - 350 ก., หัวหอมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, ชิงปอกเปลือกสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, มัสตาร์ด - ¼ ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ - 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลิส - 3 ใบ, ซอสปรุงรส - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ปาปริก้า - 1 ช้อนโต๊ะ |
|                    | ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วหมกซีโครงไว้ 20 นาที วางในจานอบเกรียมแล้วเริ่มอบ เมื่อไต้ยีสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกลับต้บอบ เริ่มทำงาน                                                                                            |

## 2. อาหารจานด่วน

| รหัส/อาหาร                 | ส่วนประกอบ / คำแนะนำ                                                                                   |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป | บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป- 1 ซอง, ไข่ - 1 ฟอง, ผัก - 100 ก., หมูสับ - 100 ก., น้ำ - 2 ถ้วย, ผงปรุงรส - ในซอง |
|                            | ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ แล้วเริ่มต้บอบ                                                               |
| 2-2<br>ขนมจีบกุ้ง          | ขนมจีบกุ้ง - 1 แพ็ค                                                                                    |
|                            | ต้มน้ำของบรรจุภัณฑ์ นำซอสและน้ำจิ้มออกมา วางอาหารบนจานหมูน แล้วเริ่มต้บอบ                              |
| 2-3<br>ซาลาเปา             | ซาลาเปา - 1 แพ็ค                                                                                       |
|                            | ต้มน้ำของบรรจุภัณฑ์ วางอาหารบนจานหมูน แล้วเริ่มต้บอบ                                                   |
| 2-4<br>เกี๊ยวกุ้ง          | เกี๊ยวกุ้ง - 1 แพ็ค                                                                                    |
|                            | นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ                                                |
| 2-5<br>โจ๊กปลาทะเล         | โจ๊กปลาทะเล - 1 แพ็ค                                                                                   |
|                            | นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ เปิดฝาคอบแล้วเติมน้ำตามขีดที่ระบุ ปิดฝาคอบแล้วเริ่มต้บอบ                         |
| 2-6<br>สปาเกตตี้ซอสไก่     | สปาเกตตี้ซอสไก่ - 1 แพ็ค                                                                               |
|                            | นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ ใช้ส้อมเจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ                                         |

## การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ เรายังแนะนำให้พร้อมกันเตาไมโครเวฟเพื่อวัตถุประสงค์นี้

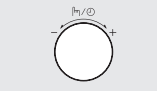
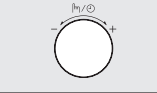
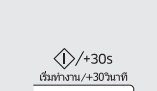
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. อุ่นเตาอบด้วยการย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม <b>ย่าง</b> และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b></p>                                                                                                                                                                      |
|  | <p>2. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน+30วินาที</b></p>                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p>3. หลังจากอุ่นแล้ว ให้เปิดประตูเตาอบและวางอาหารบนตะแกรง ปิดประตู</p>                                                                                                                                                                                                              |
|  | <p>4. กดปุ่ม <b>ย่าง</b></p> <p><b>ผลลัพธ์:</b> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:</p>                                                                                                                           |
|  | <p>5. ตั้งค่าเวลาการย่างโดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b> เวลาสูงสุดสำหรับการย่างคือ 60 นาที</p>                                                                                                                                                                                                |
|  | <p>6. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน+30วินาที</b></p> <p><b>ผลลัพธ์:</b> การย่างจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง</li> <li>เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาฬิกาครั้ง)</li> <li>เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง</li> </ol> |

-  โปรดอย่าตกใจถ้าตัวทำความร้อนเปิดและเปิดในขณะที่ย่างอยู่ ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนในเตาอบสูงเกินไป
-  โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งสัมผัสภาชนะในเตาอบ เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
-  คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

## การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

-  โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
-  โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งสัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงและตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p>2. กดปุ่ม <b>อุ่นและย่าง</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <p>3. หมุน <b>ปุ่มบิต</b> ตามต้องการจนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น จากนั้นให้กด <b>ปุ่มบิต</b> เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน</p>                                                                                                                                                                     |
|  | <p>4. ตั้งค่าเวลาการอบโดยหมุน <b>ปุ่มบิต</b> เวลาสูงสุดสำหรับการย่างคือ 60 นาที</p>                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <p>5. กดปุ่ม <b>เริ่มทำงาน+30วินาที</b></p> <p><b>ผลลัพธ์:</b> การอบอาหารในไมโครเวฟและย่างจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง</li> <li>เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาฬิกาครั้ง)</li> <li>เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง</li> </ol> |

-  พลังงานไมโครเวฟสูงสุดสำหรับโหมดผสมไมโครเวฟและย่างคือ 600 วัตต์
-  คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการอุ่นและย่าง

## คู่มือการอบอาหารด้วยไอน้ำ

(เฉพาะรุ่น MG23H3125P\*, MG23H3125X\*)

การอบด้วยวิธีนี้ไอน้ำใช้หลักการนำไอน้ำ ออกแบบมาสำหรับการอบอาหารได้รวดเร็ว ดีต่อสุขภาพในเตาไมโครเวฟ Samsung ของคุณ

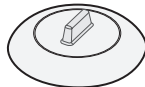
อุปกรณ์เสริมนี้เหมาะสำหรับการหุงข้าว พาสต้า ผัก ฯลฯ ได้รวดเร็วและรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ ชุดหม้อหนึ่งไมโครเวฟประกอบด้วย 3 ส่วน:



หม้อ



ถาดรอง



ฝาปิด

ชิ้นส่วนทั้งหมดสามารถทนความร้อนได้ตั้งแต่ -20 °C ถึง 140 °C

เหมาะสำหรับการเก็บในช่องแช่แข็ง และสามารถแช่แยกกันหรือใช้รวมกันได้

เงื่อนไขของการใช้งาน:



ห้ามใช้:

- อบอาหารที่มีน้ำตาลหรือไขมันมาก
- กับการย่างหรือการให้ความร้อนโดยการหมุนหรือบนเตา



ล้างทุกส่วนให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานก่อนที่จะใช้ครั้งแรก



ในการดูเวลาในการอบ โปรดดูคำแนะนำในตารางในหน้าถัดไป

การบำรุงรักษา:



คุณสามารถล้างหม้อหนึ่งในเครื่องล้างจาน



เมื่อล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แปรงยขัด



อาหารบางอย่าง (เช่น มะเขือเทศ) อาจทำให้พลาสติกเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ใช่อันตรายจากการผลิต

การอบ:

| อาหาร                | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                                                                               | ระดับพลังงาน | เวลาอบ (นาที) | การประกอบ              |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|------------------------|
| หัวอาร์ทิโชค         | 300 ก.<br>(1-2 ชิ้น)                                                                                                                                                                                      | 800 วัตต์    | 5-6           | หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด |
|                      | <b>คำแนะนำ</b><br>ล้างทำความสะอาดหัวอาร์ทิโชค ใส่ถาดรองในหม้อ จากนั้นนำไปวางบนถาด เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                                 |              |               |                        |
| ผักสด                | 300 ก.                                                                                                                                                                                                    | 800 วัตต์    | 4-5           | หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด |
|                      | <b>คำแนะนำ</b><br>ซึ่งผักตามต้องการ (เช่น บรอกโคลี ดอกกะหล่ำ แครอท พริกหวาน) ล้างทำความสะอาดและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ถาดรองในหม้อ วางให้เสมอกับขนาด เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที |              |               |                        |
| ผักแช่แข็ง           | 300 ก.                                                                                                                                                                                                    | 600 วัตต์    | 7-8           | หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด |
|                      | <b>คำแนะนำ</b><br>วางผักแช่แข็งลงในหม้อหนึ่ง ใส่ถาดรองในหม้อ เติมน้ำ 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา คนให้ทั่วหลังการอบและพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                             |              |               |                        |
| ข้าว                 | 250 ก.                                                                                                                                                                                                    | 800 วัตต์    | 15-18         | หม้อ + ฝาปิด           |
|                      | <b>คำแนะนำ</b><br>ใส่ข้าวในหม้อหนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝา หลังการอบ ให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที สำหรับข้าวขาว และ 10 นาทีสำหรับข้าวกล้อง                                                              |              |               |                        |
| มันฝรั่งอบทั้งเปลือก | 500 ก.                                                                                                                                                                                                    | 800 วัตต์    | 7-8           | หม้อ + ฝาปิด           |
|                      | <b>คำแนะนำ</b><br>ซึ่งมันฝรั่งและล้างมันฝรั่งและวางในหม้อ เติมน้ำ 3 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                                                              |              |               |                        |
| สตูว์ (เย็น)         | 400 ก.                                                                                                                                                                                                    | 600 วัตต์    | 5-6           | หม้อ + ฝาปิด           |
|                      | <b>คำแนะนำ</b><br>ใส่สตูว์ในหม้อหนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                                                                               |              |               |                        |

| อาหาร                        | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                                                                                                       | ระดับพลังงาน | เวลาอบ (นาที) | การประกอบ    |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|--------------|
| ซูป (เย็น)                   | 400 ก.                                                                                                                                                                                                                            | 800 วัตต์    | 3-4           | หม้อ + ฝาปิด |
|                              | คำแนะนำ<br>เทลงในหม้อหนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                                                                                                                                  |              |               |              |
| ซูปแช่แข็ง                   | 400 ก.                                                                                                                                                                                                                            | 800 วัตต์    | 8-10          | หม้อ + ฝาปิด |
|                              | คำแนะนำ<br>ใส่ซูปแช่แข็งในหม้อหนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                                                                                                         |              |               |              |
| ขนมปังยีสต์ใส่เนย<br>แช่แข็ง | 150 ก.                                                                                                                                                                                                                            | 600 วัตต์    | 1-2           | หม้อ + ฝาปิด |
|                              | คำแนะนำ<br>พรมน้ำเย็นที่ด้านบนของอาหาร วางอาหารแช่แข็ง 1-2 ชิ้นเคียงข้างกันในหม้อหนึ่ง ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                                                                            |              |               |              |
| ผลไม้แช่แข็ง                 | 250 ก.                                                                                                                                                                                                                            | 800 วัตต์    | 3-4           | หม้อ + ฝาปิด |
|                              | คำแนะนำ<br>ซังน้ำหนักรสผลไม้สด (เช่น แอปเปิ้ล แพร์ พลัม แอปปริคอต มะม่วง หรือสับปะรด) หลังจาก ปอกเปลือก ล้างและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ลงในหม้อหนึ่ง เติมน้ำ 1-2 ช้อนโต๊ะ และน้ำตาล 1-2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |               |              |

#### การใช้งานหม้อหนึ่ง



#### ข้อควรระวัง:

- ❗ ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดฝาหม้อหนึ่ง เนื่องจากไอน้ำที่ออกมาอาจมีความร้อนจัด
- ❗ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

#### การใช้งานอบเกรียม (เฉพาะรุ่น MG23H3125N\*, MG23H3125X\*)

คุณสามารถใช้งานอบเกรียมนี้เพื่อทำให้อาหารเหลืองเกรียม ไม่เพียงเฉพาะด้านบน แต่ยังรวมถึงด้านล่างของอาหารที่กรอบเหลืองด้วยอุณหภูมิของจานอบเกรียม คุณสามารถอบอาหารหลากหลายชนิดด้วยจานอบเกรียมนี้ ดังที่จะแสดงในตาราง (ดูหน้าถัดไป) จานอบเกรียมนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

|  |                                                                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยการผสมโหมดไมโครเวฟ-ย่างที่ ความร้อนสูงสุด [600 วัตต์ + ย่าง] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง |
|  | 2. ทำน้ำมันบนจาน ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุก เกรียมหน้ารับประทาน                                          |
|  | 3. วางอาหารบนจานอบเกรียม                                                                                                              |
|  | 4. วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ                                                                             |
|  | 5. เลือกเวลาและระดับพลังงานในการอบอาหาร (โปรดดูข้อมูลในตารางด้านข้าง)                                                                 |

- ❗ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด
- ❗ โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนี้มีชั้นของเทฟลอน ซึ่งจะไม่ทนต่อการขีดข่วน โปรดอย่าใช้ของมีคมเช่นมีดเพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
- ❗ โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานอบเกรียม
- ❗ ห้ามวางจานอบเกรียมโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด
- ❗ ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- ❗ ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานเสียหาย
- ❗ โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะที่จะใช้กับเครื่องล้างจาน

ขอแนะนำให้ผู้อ่านอบเกรียมบนจานหมุนโดยตรง  
 ผู้อ่านอบเกรียมด้วยฟังก์ชัน 600 วัตต์ + ย่าง เป็นเวลา 3-4 นาที  
 ใช้เวลาและคำแนะนำที่ปรากฏอยู่ในตาราง

| อาหาร                | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                                    | ระดับพลังงาน     | เวลาอบ (นาที) |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| เบคอน                | 4 ชิ้น (80 ก.)                                                                                                                                                 | 600 วัตต์ + ย่าง | 3½-4          |
|                      | คำแนะนำ<br>อุ่นจานอบเกรียม วางแผ่นเบคอนเรียงบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง พักอาหาร 3 นาที                                                           |                  |               |
| มะเขือเทศย่าง        | 200 ก. (2 ชิ้น)                                                                                                                                                | 450 วัตต์ + ย่าง | 4½-5          |
|                      | คำแนะนำ<br>อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางอาหารเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง พักอาหาร 3 นาที                        |                  |               |
| เบอร์เกอร์ (แซ่แข็ง) | 2 ชิ้น (125 ก.)                                                                                                                                                | 600 วัตต์ + ย่าง | 7-7½          |
|                      | คำแนะนำ<br>อุ่นจานอบเกรียม วางเบอร์เกอร์แซ่แข็งเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4-5 นาที แล้วพักอาหารไว้เป็นเวลา 3 นาที |                  |               |
| บาเกตต์ (แซ่แข็ง)    | 200-250 ก. (2 ชิ้น)                                                                                                                                            | 450 วัตต์ + ย่าง | 8-9           |
|                      | คำแนะนำ<br>อุ่นจานอบเกรียม วางบาเกตต์ 1 ชิ้นโดยไม่ให้อยู่กึ่งกลางของจานอบเกรียม วางบาเกตต์ 2 ชิ้นคู่กันบนจานอบเกรียม วางจานอบเกรียมบนตะแกรง พักอาหาร 4 นาที    |                  |               |
| พิซซ่า (แซ่แข็ง)     | 300-350 ก.                                                                                                                                                     | 450 วัตต์ + ย่าง | 7½-8½         |
|                      | คำแนะนำ<br>อุ่นจานอบเกรียม วางพิซซ่าแซ่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที                                                           |                  |               |
| มันฝรั่งอบ           | 250 ก.                                                                                                                                                         | 600 วัตต์ + ย่าง | 5-6           |
|                      | 500 ก.                                                                                                                                                         |                  | 8-9           |
|                      | คำแนะนำ<br>อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางบนจานอบเกรียมโดยให้ด้านที่หันอยู่ข้างล่าง วางเรียงเป็นวงกลม วางจานบนตะแกรง พักอาหาร 3 นาที                     |                  |               |

| อาหาร                    | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                                                                | ระดับพลังงาน     | เวลาอบ (นาที) |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| ฟิชฟิงเกอร์<br>(แซ่แข็ง) | 150 ก. (5 ชิ้น)<br>300 ก. (10 ชิ้น)                                                                                                                                                        | 600 วัตต์ + ย่าง | 7-8<br>9-10   |
|                          | คำแนะนำ<br>ผู้อ่านอบเกรียม ทาจานด้วยน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชิ้นเนื้อปลาเป็นวงกลม พลิกกลับด้านหลัง<br>จาก 4 นาที (5 ชิ้น) หรือ 6 นาที (10 ชิ้น) พักอาหาร 4 นาที                               |                  |               |
| นักเก็ตไก่<br>(แซ่แข็ง)  | 125 ก.<br>250 ก.                                                                                                                                                                           | 600 วัตต์ + ย่าง | 5-5½<br>7½-8  |
|                          | คำแนะนำ<br>ผู้อ่านอบเกรียม ทาจานด้วยน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางนักเก็ตไก่บนจาน นำจานอบเกรียมไป<br>วางบนตะแกรง พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไป 3 นาที (125 ก.) หรือ 5 นาที (250 ก.) พัก<br>อาหาร 4 นาที |                  |               |
| พิซซ่า (เย็น)            | 300-350 ก.                                                                                                                                                                                 | 450 วัตต์ + ย่าง | 6½-7½         |
|                          | คำแนะนำ<br>ผู้อ่านอบเกรียม วางพิซซ่าเย็นบนจาน นำจานอบเกรียมไปวางบนจานหมุน พักอาหาร<br>4 นาที                                                                                               |                  |               |

## การเลือกอุปกรณ์เสริม

|                                                                                    |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับไมโครเวฟ อย่าใช้ภาชนะพลาสติก จาน ด้วยกระดาษ<br>กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น                |
|                                                                                    | หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ย่างและไมโครเวฟ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสม<br>สำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น |

 โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า  
29-30



## การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   <p>หยุด/ประหยัลดเสียงเตือน เสียงทำงาน/+30วินาที</p> | <p>1. กดปุ่ม <b>หยุด/ประหยัลดเสียงเตือน</b> และ <b>เริ่มทำงาน/+30วินาที</b> พร้อมกัน</p> <p><b>ผลลัพธ์ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>หน้าจอจะแสดงผลดังนี้</li> </ul> <div data-bbox="495 332 590 377" style="background-color: black; color: white; text-align: center; padding: 5px;">OFF</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในแต่ละครั้งที่คุณกดปุ่ม</li> </ul>                               |
|   <p>หยุด/ประหยัลดเสียงเตือน เสียงทำงาน/+30วินาที</p> | <p>2. ถ้าต้องการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม <b>หยุด/ประหยัลดเสียงเตือน</b> และ <b>เริ่มทำงาน/+30วินาที</b> พร้อมกันอีกครั้ง</p> <p><b>ผลลัพธ์ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>หน้าจอจะแสดงผลดังนี้</li> </ul> <div data-bbox="495 551 590 596" style="background-color: black; color: white; text-align: center; padding: 5px;">ON</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง</li> </ul> |

## การล็อกเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ "ล็อก" เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อกเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>1. กดปุ่ม <b>ล็อกป้องกันเด็ก</b> เป็นเวลาสามวินาที</p> <p><b>ผลลัพธ์ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>เตาอบจะถูกล็อก (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)</li> <li>จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ "L"</li> </ul> <div data-bbox="495 937 590 982" style="background-color: black; color: white; text-align: center; padding: 5px;">L</div> |
|  | <p>2. ในการปลดล็อกเตา กดปุ่ม <b>ล็อกป้องกันเด็ก</b> เป็นเวลาสามวินาที</p> <p><b>ผลลัพธ์:</b> สามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ</p>                                                                                                                                                                                                                       |

## คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้ ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

| อุปกรณ์                        | ใช้กับไมโครเวฟได้ | หมายเหตุ                                                                                                                                      |
|--------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ฟอยล์อะลูมิเนียม               | ✓ X               | สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป |
| จานอบเกรียม                    | ✓                 | ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที                                                                                                                    |
| กระเบื้องและดินเผา             | ✓                 | กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ                                                  |
| จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง | ✓                 | อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้                                                                                                    |
| บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน      |                   |                                                                                                                                               |
| • ถ้วยโฟม                      | ✓                 | สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย                                                                                            |
| • ถังกระดาษหรือหนังสือพิมพ์    | X                 | อาจติดไฟ                                                                                                                                      |
| • กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ    | X                 | อาจเกิดประกายไฟ                                                                                                                               |

(ต่อ)

| อุปกรณ์                                                                                                                                             | ใช้กับไมโครเวฟได้ | หมายเหตุ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>เครื่องแก้ว</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ</li> <li>เครื่องแก้วบาง</li> <li>โถแก้ว</li> </ul> | ✓<br>✓<br>✓       | ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ<br><br>สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที<br><br>ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น                                                                                                                                                               |
| <b>โลหะ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>จาน</li> <li>หลอดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง</li> </ul>                                               | ✗<br>✗            | อาจเกิดประกายหรือติดไฟ<br><br>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>กระดาษ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ</li> <li>กระดาษรีไซเคิล</li> </ul>                     | ✓<br>✗            | สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป<br><br>อาจเกิดประกายไฟ                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>พลาสติก</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ภาชนะ</li> <li>ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร</li> <li>ถุงแช่แข็ง</li> </ul>                             | ✓<br>✓<br>✓ ✗     | โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน<br><br>สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย<br><br>เฉพาะชนิดที่ดัดได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้ |
| <b>กระดาษมันหรือกระดาษไข</b>                                                                                                                        | ✓                 | สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกั้นอาหารกระเด็น                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

✓ : แนะนำ      ✓ ✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง      ✗ : ไม่ปลอดภัย

## คู่มือการอบอาหาร

### ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

### การอบ

#### ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

#### อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่น ผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนี้ ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อกโกแลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

#### การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอน้ำและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้ เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

#### เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

### คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแกว่นไฟ (ไฟเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาอย่างน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาทะยะพักอาหาร

| อาหาร                          | ปริมาณอาหาร                                                          | ระดับพลังงาน | เวลา (นาที) |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| ผักโขม                         | 150 ก.                                                               | 600 วัตต์    | 4½-5½       |
|                                | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |             |
| บร็อกโคลี่                     | 300 ก.                                                               | 600 วัตต์    | 9-10        |
|                                | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |             |
| ถั่ว                           | 300 ก.                                                               | 600 วัตต์    | 7½-8½       |
|                                | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |             |
| ถั่วเขียว                      | 300 ก.                                                               | 600 วัตต์    | 8-9         |
|                                | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |             |
| ผักรวม<br>(แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด) | 300 ก.                                                               | 600 วัตต์    | 7½-8½       |
|                                | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |             |
| ผักรวม (แบบจีน)                | 300 ก.                                                               | 600 วัตต์    | 8-9         |
|                                | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |             |

### คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

#### ข้าว :

ใช้สามแก้วไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา

เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ  
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากทั้งหมดเวลาอบแล้ว

#### พาสต้า :

ใช้สามแก้วไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา  
คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาทะยะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

| อาหาร                         | ปริมาณอาหาร                                     | ระดับพลังงาน | เวลา (นาที) |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|--------------|-------------|
| ข้าว<br>(หุงพอสุก)            | 250 ก.                                          | 800 วัตต์    | 16-17       |
|                               | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 500 มล. พักอาหาร 5 นาที  |              |             |
| ข้าวกล้อง<br>(หุงพอสุก)       | 250 ก.                                          | 800 วัตต์    | 21-22       |
|                               | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 500 มล. พักอาหาร 5 นาที  |              |             |
| ข้าวผสม<br>(ข้าว + ข้าวกล้อง) | 250 ก.                                          | 800 วัตต์    | 17-18       |
|                               | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 500 มล. พักอาหาร 5 นาที  |              |             |
| ข้าวโพดผสม<br>(ข้าว + ธัญพืช) | 250 ก.                                          | 800 วัตต์    | 18-19       |
|                               | คำแนะนำ<br>เติมน้ำเย็น 400 มล. พักอาหาร 5 นาที  |              |             |
| พาสต้า                        | 250 ก.                                          | 800 วัตต์    | 11-12       |
|                               | คำแนะนำ<br>เติมน้ำร้อน 1000 มล. พักอาหาร 5 นาที |              |             |

### คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแกวทนไฟ (ไฟเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 ก. ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาอย่างน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

**คำแนะนำ:** หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาน้อยกว่า

| อาหาร                                                                                                        | ปริมาณอาหาร                                                                                      | ระดับพลังงาน | เวลา (นาที) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| บร็อกโคลี่                                                                                                   | 250 ก.                                                                                           | 800 วัตต์    | 4-4½        |
|                                                                                                              | 500 ก.                                                                                           |              | 7-7½        |
| <b>คำแนะนำ</b><br>หั่นเป็นช้อนขนาดเท่ากัน วางส่วนก้นไว้ตรงกลาง พักอาหาร 3 นาที                               |                                                                                                  |              |             |
| กะหล่ำบรัสเซล                                                                                                | 250 ก.                                                                                           | 800 วัตต์    | 5½-6½       |
|                                                                                                              | <b>คำแนะนำ</b><br>เติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ) พักอาหาร 3 นาที                               |              |             |
| แครอท                                                                                                        | 250 ก.                                                                                           | 800 วัตต์    | 4½-5        |
|                                                                                                              | <b>คำแนะนำ</b><br>ผ่านแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน พักอาหาร 3 นาที                                     |              |             |
| ดอกกะหล่ำ                                                                                                    | 250 ก.                                                                                           | 800 วัตต์    | 5-5½        |
|                                                                                                              | 500 ก.                                                                                           |              | 8½-9        |
| <b>คำแนะนำ</b><br>หั่นเป็นช้อนขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช้อนขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้นไว้ตรงกลาง พักอาหาร 3 นาที |                                                                                                  |              |             |
| ซูกินี                                                                                                       | 250 ก.                                                                                           | 800 วัตต์    | 3½-4        |
|                                                                                                              | <b>คำแนะนำ</b><br>ผ่านเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม พักอาหาร 3 นาที |              |             |

| อาหาร                                                                                                                                                          | ปริมาณอาหาร                                                                                    | ระดับพลังงาน | เวลา (นาที) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| มะเขือม่วง                                                                                                                                                     | 250 ก.                                                                                         | 800 วัตต์    | 3½-4        |
|                                                                                                                                                                | <b>คำแนะนำ</b><br>ผ่านมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมันมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ พักอาหาร 3 นาที    |              |             |
| กระเทียมต้น                                                                                                                                                    | 250 ก.                                                                                         | 800 วัตต์    | 4½-5        |
|                                                                                                                                                                | <b>คำแนะนำ</b><br>หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา พักอาหาร 3 นาที                                      |              |             |
| เห็ด                                                                                                                                                           | 125 ก.                                                                                         | 800 วัตต์    | 1½-2        |
|                                                                                                                                                                | 250 ก.                                                                                         |              | 3-3½        |
| <b>คำแนะนำ</b><br>เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ผ่านเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน พักอาหาร 3 นาที |                                                                                                |              |             |
| หัวหอม                                                                                                                                                         | 250 ก.                                                                                         | 800 วัตต์    | 5½-6        |
|                                                                                                                                                                | <b>คำแนะนำ</b><br>ผ่านหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) พักอาหาร 3 นาที |              |             |
| พริกหยวก                                                                                                                                                       | 250 ก.                                                                                         | 800 วัตต์    | 4½-5        |
|                                                                                                                                                                | <b>คำแนะนำ</b><br>หั่นเป็นชิ้นบางๆ พักอาหาร 3 นาที                                             |              |             |
| มันฝรั่ง                                                                                                                                                       | 250 ก.                                                                                         | 800 วัตต์    | 4-5         |
|                                                                                                                                                                | 500 ก.                                                                                         |              | 7½-8½       |
| <b>คำแนะนำ</b><br>ซังน้ำหนักรมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน พักอาหาร 3 นาที                                                      |                                                                                                |              |             |
| หัวผักกาด                                                                                                                                                      | 250 ก.                                                                                         | 800 วัตต์    | 5-5½        |
|                                                                                                                                                                | <b>คำแนะนำ</b><br>หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าสีขนาดเล็ก พักอาหาร 3 นาที                      |              |             |

### การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

#### การจี่วางและการปิดครอบ

ไมควรวอร์อาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

#### ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น) คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ป้อนทั้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระมัดระวังอาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

#### เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2-4 นาที นอกจากนี้แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

#### การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องต้ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

#### การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร                          | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                                                     | ระดับพลังงาน | เวลา (นาที)  |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| เครื่องต้ม<br>(กาแฟ ชา และน้ำ) | 150 มล. (1 ถ้วย)<br>250 มล. (1 แก้ว)                                                                                                                                            | 800 วัตต์    | 1-1½<br>1½-2 |
|                                | คำแนะนำ<br>เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วางถ้วย/ แก้วตรงกลางของจานหมุน ทั้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที                                 |              |              |
| ซูป (เย็น)                     | 250 ก.                                                                                                                                                                          | 800 วัตต์    | 3-3½         |
|                                | คำแนะนำ<br>เทใส่จานกระเบื้องกันลื่น ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                    |              |              |
| สตูว์ (เย็น)                   | 350 ก.                                                                                                                                                                          | 600 วัตต์    | 5½-6½        |
|                                | คำแนะนำ<br>เทสตูว์ในจานกระเบื้องกันลื่น ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                              |              |              |
| พาสต้าราวดซอส<br>(เย็น)        | 350 ก.                                                                                                                                                                          | 600 วัตต์    | 4½-5½        |
|                                | คำแนะนำ<br>ใส่พาสต้า (เช่น สปาเกตตีหรืออะหมี่ไซ) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน พักอาหาร 3 นาที                                                   |              |              |
| พาสต้ามีไส้ราวดซอส<br>(เย็น)   | 350 ก.                                                                                                                                                                          | 600 วัตต์    | 5-6          |
|                                | คำแนะนำ<br>วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น รวริโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องกันลื่น ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน พักอาหาร 3 นาที |              |              |
| อาหารซูด (เย็น)                | 350 ก.                                                                                                                                                                          | 600 วัตต์    | 5½-6½        |
|                                | คำแนะนำ<br>จัดอาหารซูดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ พักอาหาร 3 นาที                                                                |              |              |

## การอุณอาหารสำหรับทารก

**อาหารสำหรับทารก:** เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุณ  
พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ  
แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ: ระหว่าง 30-40 °C

**นมสำหรับทารก:** เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุณโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุณขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้  
เนื่องจากขวดอาจจะระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เชยก่อนพักอาหาร และเชยอีกครั้งก่อนนำไปอุณทารก ทุกครั้ง จะต้อง  
ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C

## หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันการอาหารร้อนลวก  
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุณตามแผนผังต่อไปนี้

## การอุณอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุณตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร                                                                                                                                                                                                                         | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                        | ระดับพลังงาน | เวลา                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|
| อาหารสำหรับทารก<br>(ผัก + เนื้อสัตว์)                                                                                                                                                                                         | 190 ก.                                                                                                                                             | 600 วัตต์    | 30 วินาที           |
|                                                                                                                                                                                                                               | คำแนะนำ<br>เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน<br>และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |                     |
| โจ๊กสำหรับทารก<br>(ธัญพืช + นม + ผลไม้)                                                                                                                                                                                       | 190 ก.                                                                                                                                             | 600 วัตต์    | 20 วินาที           |
|                                                                                                                                                                                                                               | คำแนะนำ<br>เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน<br>และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |              |                     |
| นมสำหรับทารก                                                                                                                                                                                                                  | 100 มล.                                                                                                                                            | 300 วัตต์    | 30-40 วินาที        |
|                                                                                                                                                                                                                               | 200 มล.                                                                                                                                            |              | 50 วินาทีถึง 1 นาที |
| คำแนะนำ<br>เชยหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน ครอบ<br>โดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และ<br>ตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |                                                                                                                                                    |              |                     |

## การละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดียเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมี  
ประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้อเตรียมตัว  
ใส่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร น้ำที่รั่วซึ่งเป็นไอสระออก และนำ  
อาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้ให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกจากอาหาร  
วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่ฝ้าครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด  
ตรวจสอบอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุณจนเกินไป  
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุณ คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชั้นเล็กๆ  
ระหว่างการละลายน้ำแข็ง  
ถ้าเปิดไฟเริ่มอุณที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ  
พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้ให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของ  
อาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

**คำแนะนำ:** อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า  
โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

| อาหาร                                                                                                                                                | ปริมาณอาหาร | ระดับพลังงาน | เวลา (นาที) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|-------------|
| เนื้อวัว<br>เนื้อสับ<br>สเต็กหมู                                                                                                                     | 250 ก.      | 180 วัตต์    | 6½-7½       |
|                                                                                                                                                      | 500 ก.      |              | 10-12       |
|                                                                                                                                                      | 250 ก.      | 180 วัตต์    | 7½-8½       |
| คำแนะนำ<br>วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่ง<br>ของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 5-25 นาที |             |              |             |

| อาหาร                                                                                                               | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                                                                                                                                          | ระดับพลังงาน | เวลา (นาที) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| เนื้อไก่<br>ไก่เป็นชิ้น<br>ไก่ทั้งตัว                                                                               | 500 ก. (2 ชิ้น)                                                                                                                                                                                                                                                      | 180 วัตต์    | 14½-15½     |
|                                                                                                                     | 900 ก.                                                                                                                                                                                                                                                               | 180 วัตต์    | 28-30       |
|                                                                                                                     | <b>คำแนะนำ</b><br>ชิ้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือกันด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 15-40 นาที |              |             |
| เนื้อปลา<br>เนื้อปลา (ฟิเลต)                                                                                        | 250 ก. (2 ชิ้น)                                                                                                                                                                                                                                                      | 180 วัตต์    | 6-7         |
|                                                                                                                     | 400 ก. (4 ชิ้น)                                                                                                                                                                                                                                                      |              | 12-13       |
|                                                                                                                     | <b>คำแนะนำ</b><br>วางปลาแช่แข็งลงจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 5-15 นาที                                                                  |              |             |
| ผลไม้<br>เบอร์รี่                                                                                                   | 250 ก.                                                                                                                                                                                                                                                               | 180 วัตต์    | 6-7         |
|                                                                                                                     | <b>คำแนะนำ</b><br>วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่) พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที                                                                                                                                                       |              |             |
| ขนมปัง<br>ขนมปังก้อน<br>(ก่อนละลายประมาณ 50 ก.)<br><br>ขนมปังแผ่น / แชนด์วิช<br><br>ขนมปังเยอรมัน (แบ่งสาลี + ไรย์) | 2 ชิ้น                                                                                                                                                                                                                                                               | 180 วัตต์    | ½-1         |
|                                                                                                                     | 4 ชิ้น                                                                                                                                                                                                                                                               |              | 2-2½        |
|                                                                                                                     | 250 ก.                                                                                                                                                                                                                                                               | 180 วัตต์    | 4½-5        |
|                                                                                                                     | 500 ก.                                                                                                                                                                                                                                                               | 180 วัตต์    | 8-10        |
|                                                                                                                     | <b>คำแนะนำ</b><br>วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจาน หมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที                                                                                                  |              |             |

## อย่าง

ขลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อเปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุณหภูมิเตรียมการย่างเป็นเวลา 3-4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

### ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

### อาหารที่เหมาะสมสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและชาบูมูรมควิน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แชนด์วิช และขนมปังบิงเบมมีที่อบปิ้ง

### หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากนี้มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

## ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อเปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

### อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

### อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสลิตอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

### หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากนี้มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มีฉะนั้น ให้วางบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผ่นผนังต่อไปนี้

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

## คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหารแช่แข็ง                                     | ปริมาณอาหาร                                                                                                                            | ระดับพลังงาน     | ขั้นตอนที่ 1 (นาที)              | ขั้นตอนที่ 2 (นาที)        |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|----------------------------|
| ขนมปังก้อน<br>(ก้อนละประมาณ<br>50 ก.)            | 2 ชิ้น<br>4 ชิ้น                                                                                                                       | ไมโครเวฟ + ย่าง  | 300 วัตต์ + ย่าง<br>1-1½<br>2-2½ | ย่างเท่านั้น<br>1-2<br>1-2 |
|                                                  | คำแนะนำ<br>วางเป็นวงบนตะแกรง ย่างด้านที่สองของก้อนขนมปังให้เหลืองตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที                                  |                  |                                  |                            |
| บาเกตต์ + หน้า<br>(มะเขือเทศ, ชีส,<br>แฮม, เห็ด) | 250-300 ก.<br>(2 ชิ้น)                                                                                                                 | 450 วัตต์ + ย่าง | 8-9                              | -                          |
|                                                  | คำแนะนำ<br>วางบาเกตต์แช่แข็งสองชิ้นคู่กันบนตะแกรง หลังจากย่างเสร็จแล้ว พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                       |                  |                                  |                            |
| กราแตง<br>(ผักหรือมันฝรั่ง)                      | 400 ก.                                                                                                                                 | 450 วัตต์ + ย่าง | 13-14                            | -                          |
|                                                  | คำแนะนำ<br>วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไฟเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง หลังจากย่างเสร็จแล้ว พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                     |                  |                                  |                            |
| พาสต้า<br>(คาเนลโลนี<br>มักกะโรนี<br>ลาซายญา)    | 400 ก.                                                                                                                                 | ไมโครเวฟ + ย่าง  | 300 วัตต์ + ย่าง<br>18-19        | ย่างเท่านั้น<br>1-2        |
|                                                  | คำแนะนำ<br>ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไฟเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน หลังจากย่างเสร็จแล้ว พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |                  |                                  |                            |
| เนื้อไก่แช่แข็ง                                  | 250 ก.                                                                                                                                 | 450 วัตต์ + ย่าง | 5-5½                             | 3-3½                       |
|                                                  | คำแนะนำ<br>วางนักเก็ตไก่บนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านเวลาช่วงแรก                                                                        |                  |                                  |                            |
| ชีสสำหรับเตาอบ                                   | 250 ก.                                                                                                                                 | 450 วัตต์ + ย่าง | 9-11                             | 4-5                        |
|                                                  | คำแนะนำ<br>วางมันฝรั่งทอดสำหรับเตาอบบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรง                                                                           |                  |                                  |                            |

## คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3-4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหารสด                               | ปริมาณอาหาร                                                                                                              | ระดับพลังงาน     | ขั้นตอนที่ 1 (นาที)              | ขั้นตอนที่ 2 (นาที) |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|---------------------|
| ขนมปังแผ่น                            | 4 ชิ้น<br>(ชิ้นละ 25 ก.)                                                                                                 | ย่างเท่านั้น     | 6-8                              | 4-5½                |
|                                       | คำแนะนำ<br>วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง                                                                                   |                  |                                  |                     |
| ขนมปังก้อน<br>(อบแล้ว)                | 2-4 ชิ้น                                                                                                                 | ย่างเท่านั้น     | 2-3                              | 2-3                 |
|                                       | คำแนะนำ<br>วางขนมปังก้อนก่อนโดยเอาด้านล่างขึ้นบนเป็นวงกลมบนจานหมุน                                                       |                  |                                  |                     |
| มะเขือเทศย่าง                         | 200 ก. (2 ชิ้น)<br>400 ก. (4 ชิ้น)                                                                                       | ไมโครเวฟ + ย่าง  | 300 วัตต์ + ย่าง<br>4½-5½<br>7-8 | ย่างเท่านั้น<br>2-3 |
|                                       | คำแนะนำ<br>หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไฟเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรง                       |                  |                                  |                     |
| โทสต์อวอย<br>(แฮม สับปะรด<br>แผ่นชีส) | 2 ชิ้น (300 ก.)                                                                                                          | 450 วัตต์ + ย่าง | 3½-4                             | -                   |
|                                       | คำแนะนำ<br>ปิ้งขนมปังก้อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปีงบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |                  |                                  |                     |
| มันฝรั่งอบ                            | 250 ก.<br>500 ก.                                                                                                         | 600 วัตต์ + ย่าง | 4½-5½<br>8-9                     | -                   |
|                                       | คำแนะนำ<br>หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หันอยู่ทางที่จะย่าง                               |                  |                                  |                     |



| อาหารสด                          | ปริมาณอาหาร                                                                                                                                                              | ระดับพลังงาน     | ขั้นตอนที่ 1 (นาที)       | ขั้นตอนที่ 2 (นาที)       |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| ไก่เป็นชิ้น                      | 450-500 ก. (2 ชิ้น)                                                                                                                                                      | 300 วัตต์ + ย่าง | 10-12                     | 12-13                     |
|                                  | <b>คำแนะนำ</b><br>ใช้ปรุงรำน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่ 1 ชิ้นโดยไม่ตื้อให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |                  |                           |                           |
| แลมบ์ชอป/สเด็กเนื้อ (สุกปานกลาง) | 400 ก. (4 ชิ้น)                                                                                                                                                          | ย่างเท่านั้น     | 12-15                     | 9-12                      |
|                                  | <b>คำแนะนำ</b><br>ใช้ปรุงรำน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างเสร็จแล้ว พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                |                  |                           |                           |
| สเด็กหมู                         | 250 ก. (2 ชิ้น)                                                                                                                                                          | ไม่โครเวฟ + ย่าง | 300 วัตต์ + ย่าง<br>7-8   | ย่างเท่านั้น<br>6-7       |
|                                  | <b>คำแนะนำ</b><br>ใช้ปรุงรำน้ำมันและเครื่องเทศบนสเด็กหมู วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างเสร็จแล้ว พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที                                                |                  |                           |                           |
| แอปเปิ้ลอบ                       | แอปเปิ้ล 1 ผล (ประมาณ 200 ก.)                                                                                                                                            | 300 วัตต์ + ย่าง | 4-4½                      | -                         |
|                                  | แอปเปิ้ล 2 ผล (ประมาณ 400 ก.)                                                                                                                                            |                  | 6-7                       |                           |
|                                  | <b>คำแนะนำ</b><br>ความสำเร็จแอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนต์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไฟเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนจานหมุน                             |                  |                           |                           |
| ไก่อบ                            | 1200 ก.                                                                                                                                                                  | ไม่โครเวฟ + ย่าง | 450 วัตต์ + ย่าง<br>22-24 | 300 วัตต์ + ย่าง<br>23-25 |
|                                  | <b>คำแนะนำ</b><br>ใช้ปรุงรำน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางด้านนอกของไก่คว่ำลงก่อน จากนั้นค่อยหงายอก ขึ้นบนจานไฟเร็กซ์ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังจากย่าง            |                  |                           |                           |

#### เคล็ดลับ

##### การละลายเนย

ใส่เนย 50 ก. ในจานแก้วก้นเล็กขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก  
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 800 วัตต์จนเนยละลาย

##### การละลายชีสค็อกเกต

ใส่ชีสค็อกเกต 100 ก. ในจานแก้วก้นเล็ก  
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์จนชีสค็อกเกตละลาย  
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

##### การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 ก. ในจานแก้วก้นเล็ก  
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์จนน้ำผึ้งละลาย

##### การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 ก.) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที  
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ขนาดเล็ก  
ให้ความร้อน 1 นาทีโดยใช้พลังงาน 300 วัตต์  
คนหลังการละลาย

##### การอบหน้าเค้กไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 ก.) กับน้ำตาล 40 ก. และน้ำเย็น 250 มล.

อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้กไอซ์ซิ่งใส  
คนสองครั้งระหว่างการอบ

##### การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 ก. (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไฟเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 ก. และคนให้ทั่ว

อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 800 วัตต์

คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เติมน้ำตาลใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

##### การทำฟุดจิง

ผสมฟุดจิงกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไฟเร็กซ์ที่มีฝาปิด  
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์  
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

##### การอบเมล็ดอัลมอนต์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนต์ฝานเป็นแผ่น 30 ก. มาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน  
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์  
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

# การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด

## การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหานั้น

### ซึ่งเป็นอาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

### เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที

- ประตูเปิดเรียบร้อยหรือไม่

### อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และ/หรือกดปุ่ม เริ่มทำงาน+30วินาที แล้วหรือไม่
- ประตูเปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

### อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

### หลอดไฟไม่สว่าง

- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อดูคำแนะนำให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

### เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล ในการแก้ปัญหานี้ ให้ถอดปลั๊ก และต่อใหม่อีกครั้ง ตั้งเวลาใหม่

## มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมล็อกหรือเครื่องใช้ไมโครเวฟเป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

### มีควันและกลิ่นเหม็นเมื่อเริ่มต้นใช้งาน

- เป็นอาการที่เกิดขึ้นชั่วคราวเนื่องจากชิ้นส่วนใหม่ได้รับความร้อน ควันและกลิ่นเหม็นจะหายไปหลังจากใช้งาน ประมาณ 10 นาที
- ถ้าต้องการให้ควันและกลิ่นหายไปเร็วขึ้น โปรดใช้จานเตาไมโครเวฟโดยใส่มะนาวหรือน้ำมะนาวไว้ในเตาอบ

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

## รหัสข้อผิดพลาด

### ข้อความ "SE" หมายถึง

- ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำที่พื้นผิวรอบ ๆ ปุ่มหรือไม่ ปิดเตาอบไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ในพื้นที่

### ข้อความ "E-12" หมายถึง

- ข้อความ "E-12" คือเซ็นเซอร์ก๊าซซ็อก ข้อผิดพลาดนี้อาจปรากฏขึ้นเนื่องจากมีความชื้นสูงในช่องเตาอบเมื่อคุณใช้งานเตาอบไมโครเวฟต่อทันทีหลังจากเสร็จสิ้นการใช้งานก่อนหน้านี้
- ในกรณีนี้ อาจเป็นไปได้ว่าเซ็นเซอร์ก๊าซไม่ได้ชำรุด โปรดปิดเตาอบไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อผิดพลาดนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ในพื้นที่

สำหรับรหัสที่ไม่ปรากฏข้างต้น หรือถ้าคำแนะนำไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Samsung ในพื้นที่

## ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

| รุ่น                                                | MG23H3125**                                |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| การจ่ายไฟ                                           | 220 V ~ 50 Hz                              |
| การใช้พลังงาน<br>ไมโครเวฟ<br>ย่าง<br>โหมดผสม        | 1200 วัตต์<br>1050 วัตต์<br>2250 วัตต์     |
| กำลังไฟฟ้า                                          | 100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705)            |
| ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน                             | 2450 เมกะเฮิรตซ์                           |
| แมกนีตรอน                                           | OM75P(31)                                  |
| วิธีระบายความร้อน                                   | มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน                  |
| ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)<br>ด้านนอก<br>ช่องของเตาอบ | 489 x 275 x 392 มม.<br>330 x 211 x 324 มม. |
| ปริมาตร                                             | 23 ลิตร                                    |
| น้ำหนักสุทธิ                                        | 13.5 กก. โดยประมาณ                         |

## บันทึก



ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

| ประเทศ      | โทรศัพท์                                                                                              | หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่                                                                                                                                                      |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRALIA   | 1300 362 603                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>                                                                                                         |
| NEW ZEALAND | 0800 SAMSUNG (0800 726 786)                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>                                                                                                         |
| CHINA       | 400-810-5858                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>                                                                                                         |
| HONG KONG   | (852) 3698 4698                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese)<br><a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English) |
| INDIA       | 1800 3000 8282 - Toll Free<br>1800 266 8282 - Toll Free<br>30308282 - Non Toll Free                   | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| INDONESIA   | 0800112888<br>021-56997777                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>                                                                                                         |
| JAPAN       | 0120-327-527                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/jp/support">www.samsung.com/jp/support</a>                                                                                                         |
| MALAYSIA    | 1800-88-9999                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>                                                                                                         |
| PHILIPPINES | 1-800-10-7267864 [PLDT]<br>1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile]<br>02-4222111 [Other landline] | <a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>                                                                                                         |
| SINGAPORE   | 1800-SAMSUNG(726-7864)                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>                                                                                                         |
| THAILAND    | 0-2689-3232<br>1800-29-3232                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| TAIWAN      | 0800-32-9999                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>                                                                                                         |
| VIETNAM     | 1800 588 889                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>                                                                                                         |



MG23H3125\*\*

# Microwave Oven

## Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

**Planet  
First**

**100 %  
Recycled Paper**

**This manual is made with 100 % recycled paper.**

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

**SAMSUNG**

## contents

|                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Safety information</b> .....                                                                   | <b>2</b>  |
| <b>Quick look-up guide</b> .....                                                                  | <b>11</b> |
| <b>Oven features</b> .....                                                                        | <b>12</b> |
| Oven .....                                                                                        | 12        |
| Control panel .....                                                                               | 13        |
| Accessories .....                                                                                 | 13        |
| <b>Oven use</b> .....                                                                             | <b>14</b> |
| How a microwave oven works .....                                                                  | 14        |
| Checking that your oven is operating correctly .....                                              | 14        |
| Setting the time .....                                                                            | 15        |
| Cooking/Reheating .....                                                                           | 15        |
| Power levels .....                                                                                | 16        |
| Adjusting the cooking time .....                                                                  | 16        |
| Stopping the cooking .....                                                                        | 16        |
| Setting the energy save mode .....                                                                | 16        |
| Using the steam cleaning<br>(Only MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X* models) .... | 17        |
| Using the sensor cook features .....                                                              | 17        |
| Using the healthy cooking features .....                                                          | 19        |
| Using the auto power defrost features .....                                                       | 21        |
| Using the thai menu features .....                                                                | 22        |
| Grilling .....                                                                                    | 25        |
| Combining microwaves and the grill .....                                                          | 25        |
| Power steam cooking guide (Only MG23H3125P*, MG23H3125X* models) .....                            | 26        |
| Using the crusty plate (Only MG23H3125N*, MG23H3125X* models) .....                               | 27        |
| Choosing the accessories .....                                                                    | 28        |
| Switching the beeper off .....                                                                    | 29        |
| Safety-locking your microwave oven .....                                                          | 29        |
| <b>Cookware guide</b> .....                                                                       | <b>29</b> |
| <b>Cooking guide</b> .....                                                                        | <b>30</b> |
| <b>Troubleshooting and error code</b> .....                                                       | <b>38</b> |
| Troubleshooting .....                                                                             | 38        |
| Error code .....                                                                                  | 38        |
| <b>Technical specifications</b> .....                                                             | <b>39</b> |

## safety information

### USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

### LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



**WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



**CAUTION**

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.



Warning; Fire hazard



Warning; Hot surface



Warning; Electricity



Warning; Explosive material



Do NOT attempt.



Do NOT touch.



Do NOT disassemble.



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Call the service center for help.



Note



Important

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

#### **WARNING**

##### **(Microwave function only)**

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  This appliance is intended to be used in household only.

-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
-  Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
-  When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

|   |                                                                                                                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. |
| ☞ | If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.                                                                                                |
| ★ | <b>WARNING:</b> Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.                                                               |
| ★ | <b>WARNING:</b> The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.                                         |
| ☒ | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.                                                         |
| ★ | The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.                                                                                                                                            |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☞ | Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.                                                                                                    |
| ☒ | The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.                                                                                                                                                                                                   |
| ★ | This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. |
| ★ | Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.                                                                                                                                                                                                                   |
| ☞ | If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.                                                                                                                                                |
| ☒ | <b>WARNING:</b> Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;                                                                                                                                                                                    |



|                                                                                   |                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | The appliance should not be cleaned with a water jet.                                                                                                   |
|  | This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.                                           |
|  | Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.                                           |
|  | If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. |
|  | The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.                                                                                     |
|  | The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.                  |

 **WARNING**  
(Oven function only) - Optional

|                                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>WARNING:</b> When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.                                                                                                              |
|   | <b>WARNING:</b> Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.                                                                                                                             |
|   | A steam cleaner is not to be used.                                                                                                                                                                                          |
|   | <b>WARNING:</b> Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.                                                                                             |
|   | <b>WARNING:</b> The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. |
|   | The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.                                                                                                                                         |
|   | The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.                                                                                                                                                  |
|  | Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.                                                                                                                                                 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. |
| ☐ | Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ☐ | Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

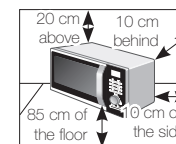
## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

**1.** When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

**2.** Remove all packing materials inside the oven.

**3.** Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.  
(Turntable type model only)



**4.** This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☐ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.  
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

- ❑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

### **CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN**

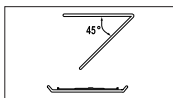
The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
  - Door and door seals
  - Turntable and Roller rings  
(Turntable type model only)
- ❑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
  - ❑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- ✎ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- ✎ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

❑ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

- ❑ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.  
**Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- ❑ This microwave oven is not intended for commercial use.
- ❑ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.  
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

| ⚠ WARNING |                                                                                                                                                                                                     | ⚠ | ⚠ | ⚠ | ⚠ |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ❌         | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫         | Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.                                                                                                                     | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫         | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.                                                                                                                     | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🚫         | Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🔌         | This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.                                                                                                               | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★         | Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                               |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|   | Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.                                                                                                      | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.                                                        | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | Do not touch the power plug with wet hands.                                                                                                                                   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | Do not insert fingers or foreign substances. If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.                                                                                                                   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.                                                                                                   | ✓ | ✓ |   |   |
|   | Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.                                                                     | ✓ | ✓ |   | ✓ |
|   | Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.                                            | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|   | Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.                                                                   | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|   | Do not pour or directly spray water onto the oven.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ | ✓ |   |   |
|   | Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|   | Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ✓ | ✓ |   |   |
|   | Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|   | Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | <b>WARNING:</b> Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.</li> <li>Cover with a clean, dry dressing.</li> <li>Do not apply any creams, oils or lotions.</li> </ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|   | Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |   | ✓ |
|  | Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ |   |   | ✓ |

| <b>⚠ CAUTION</b>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|   | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|   | Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.                                                                                                                                                                                                                                           | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|   | Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.                                                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|   | Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.                                                                                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |
|   | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.                                         |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|   | Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.                                                                     | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                   |
|   | Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                   |
|   | Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                   |
|  | Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                   |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ |   |   | ✓ |
|  | Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)                                                                                                                                                                           | ✓ |   | ✓ |   |
|  | Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.                                                                                                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ |   |

### **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)**

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  - door (bent)
  - door hinges (broken or loose)
  - door seals and sealing surfaces
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

## quick look-up guide

### If you want to cook some food.

|                                                                                                            |                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ไมโครเวฟ             | <b>1.</b> Place the food in the oven.<br>Press the <b>Microwave</b> button to start cooking.                                                                |
|                          | <b>2.</b> Turn <b>Dial Knob</b> to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the <b>Dial Knob</b> to set the power level. |
|                          | <b>3.</b> Set the cooking time by turning the <b>Dial Knob</b> .                                                                                            |
| <br>เริ่มทำงาน/+30วินาที | <b>4.</b> Press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.                                |

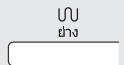
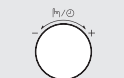
### If you want to auto Power defrost some food.

|                                                                                                            |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ละลายน้ำแข็ง         | <b>1.</b> Place the frozen food in the oven. Press the <b>Power Defrost</b> button.                         |
|                          | <b>2.</b> Set the cooking category by turning the <b>Dial Knob</b> . Press <b>Dial Knob</b> to set desired. |
|                          | <b>3.</b> Select the weight by turning the <b>Dial Knob</b> as required.                                    |
| <br>เริ่มทำงาน/+30วินาที | <b>4.</b> Press the <b>START/+30s</b> button.                                                               |

If you want to add extra 30 seconds.

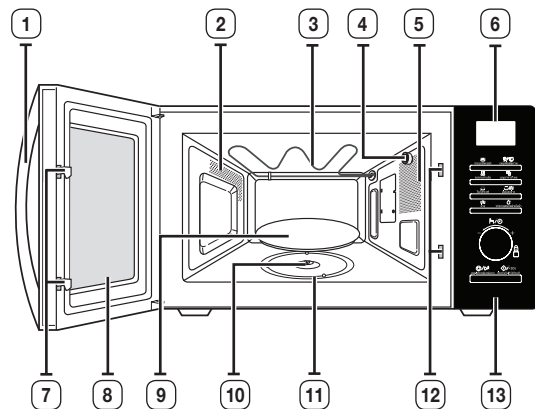
|                                                                                   |                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Leave the food in the oven.</p> <p>Press <b>START/+30s</b> one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

If you want to grill some food.

|                                                                                   |                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. Press the <b>Grill</b> button.</p>                                       |
|  | <p>2. Select the cooking time by turning the <b>Dial Knob</b> as required.</p> |
|  | <p>3. Press the <b>START/+30s</b> button.</p>                                  |

## oven features

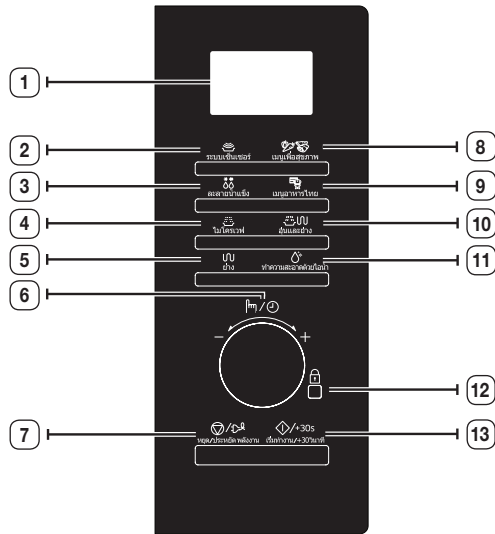
### OVEN



- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE       | 8. DOOR                    |
| 2. VENTILATION HOLES | 9. TURNTABLE               |
| 3. GRILL             | 10. COUPLER                |
| 4. WATER BOWL HOLDER | 11. ROLLER RING            |
| 5. LIGHT             | 12. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 6. DISPLAY           | 13. CONTROL PANEL          |
| 7. DOOR LATCHES      |                            |



## CONTROL PANEL



- |                                              |                           |
|----------------------------------------------|---------------------------|
| 1. DISPLAY                                   | 7. STOP/ECO BUTTON        |
| 2. SENSOR COOK BUTTON                        | 8. HEALTHY COOKING BUTTON |
| 3. POWER DEFROST BUTTON                      | 9. THAI MENU BUTTON       |
| 4. MICROWAVE BUTTON                          | 10. COMBI BUTTON          |
| 5. GRILL BUTTON                              | 11. STEAM CLEAN BUTTON    |
| 6. DIAL KNOB<br>(WEIGHT/SERVING/TIME/SELECT) | 12. CHILD LOCK BUTTON     |
|                                              | 13. START/+30s BUTTON     |

## ACCESSORIES

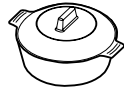
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Roller ring</b> , to be placed in the centre of the oven.<br><b>Purpose:</b> The roller ring supports the turntable.                                                                                                                              |
|  | <b>2. Turntable</b> , to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.<br><b>Purpose:</b> The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.                                               |
|  | <b>3. Grill rack</b> , to be placed on the turntable.<br><b>Purpose:</b> The metal rack can be used in grill and combination cooking.                                                                                                                   |
|  | <b>4. Crusty plate</b> , see page 27 to 28.<br>(Only MG23H3125N*, MG23H3125X* models)<br><b>Purpose:</b> The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp. |
|  | <b>5. Clean water bowl</b> , see page 17.<br>(Only MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X* models)<br><b>Purpose:</b> The water bowl can be used to clean.                                                                                   |
|  | <b>6. Steam cooker</b> , see page 26 to 27.<br>(Only MG23H3125P*, MG23H3125X* models)<br><b>Purpose:</b> The plastic steam cooker when using power steam function.                                                                                      |

**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

(continued)

 **DO NOT** operate the **GRILL** and **COMBI** mode with steam cooker.

| Operation Mode                                                                                      | MW | GRILL | COMBI |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|-------|
| <br>(Steam cooker) | O  | X     | X     |

## oven use

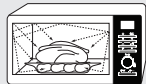
### HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.                                                                                                 |
|                                                                                   | 2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.                                                                                         |
|                                                                                   | 3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantity and density</li> <li>• Water content</li> <li>• Initial temperature (refrigerated or not)</li> </ul> |

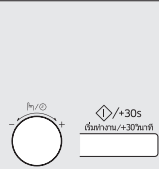
 As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

### CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Press the <b>Microwave</b> button.<br><b>Result:</b> The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | 2. After press the <b>Dial Knob</b> (800 W), set the time 4 to 5 minutes by turning the <b>Dial Knob</b> and press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> The oven light comes on and the turntable starts rotating. <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.</li> <li>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).</li> <li>3) The current time is displayed again.</li> </ol> |

 The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

## SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

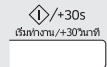
 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

|                                                                                   |                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Press the <b>Dial Knob</b> .<br><b>To display the time in the...</b><br>24-hour notation.<br>12-hour notation.                            |
|                                                                                   | 2. Turn the <b>Dial Knob</b> to set time display type. (24H or 12H).<br>At that time, press the <b>Dial Knob</b> to select the type of time. |
|                                                                                   | 3. Turn the <b>Dial Knob</b> to set the hour. At that time, press the <b>Dial Knob</b> to set the hour.                                      |
|                                                                                   | 4. Turn the <b>Dial Knob</b> to set the minute.                                                                                              |
|                                                                                   | 5. Press the <b>Dial Knob</b> to complete the setup.                                                                                         |

## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.  
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Press the <b>Microwave</b> button.<br><b>Result:</b> The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:                                                                                                                                                                                      |
|  | 2. Turn <b>Dial Knob</b> to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the <b>Dial Knob</b> to set the power level.                                                                                                                                                      |
|  | 3. Set the cooking time by turning the <b>Dial Knob</b> .<br><b>Result:</b> The cooking time is displayed.                                                                                                                                                                                                |
|  | 4. Press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> The oven light comes on and the turntable starts rotating.<br>1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again. |

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

## POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

| Power level   | Output |        |
|---------------|--------|--------|
|               | MWO    | GRILL  |
| HIGH          | 800 W  | -      |
| MEDIUM HIGH   | 600 W  | -      |
| MEDIUM        | 450 W  | -      |
| MEDIUM LOW    | 300 W  | -      |
| DEFROST       | 180 W  | -      |
| LOW/KEEP WARM | 100 W  | -      |
| GRILL         | -      | 1050 W |
| COMBI I       | 600 W  | 1050 W |
| COMBI II      | 450 W  | 1050 W |
| COMBI III     | 300 W  | 1050 W |

 If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

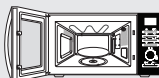
 If you select lower power level, the cooking time must be increased.

## ADJUSTING THE COOKING TIME

|                                                                                                                                         |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>เพิ่ม/ลดเวลา +30s<br/>(เพิ่ม/ลดเวลา +30วินาที)</p> | You can increase the cooking time by pressing the <b>START/+30s</b> button once for each 30 seconds to be added. |
|  <p>หมุน</p>                                           | You can also increase the cooking time by turning <b>Dial Knob</b> once for each 10 sec to be added.             |

## STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> To stop temporarily;<br><b>1)</b> Open the door.<br><b>Result:</b> Cooking stops. To resume cooking, close the door and press <b>START/+30s</b> button again.<br><b>2)</b> Press the <b>STOP/ECO</b> button.<br><b>Result:</b> Cooking stops. To resume cooking, press <b>START/+30s</b> button again. |
|                                                                                    | <b>2.</b> To stop completely;<br>Press the <b>STOP/ECO</b> button.<br><b>Result:</b> The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.                                                                                                                      |

 You can also cancel any setting before starting by simply pressing **STOP/ECO** button.

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>เพิ่ม/ลดเวลา +30s<br/>(เพิ่ม/ลดเวลา +30วินาที)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>STOP/ECO</b> button.<br/> <b>Result:</b> Display off.</li> </ul>                                                                            |
|                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>To remove energy save mode, open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button and then display shows current time. The oven is ready for use.</li> </ul> |

### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

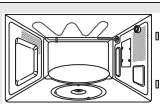
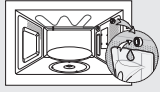
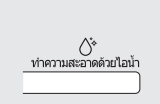
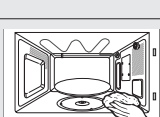
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## USING THE STEAM CLEANING (ONLY MG23H3125B\*, MG23H3125N\*, MG23H3125P\*, MG23H3125X\* MODELS)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

 Use this function only after the oven has completely cooled.  
(Room temperature)

 Use normal water only, and no distilled water.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Open the Door.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | 2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)                                                                                                                                                             |
|  | 3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.                                                                                                                                                 |
|  | 4. Press the <b>Steam Clean</b> button, than it will start automatically. (You cannot adjust cleaning time, the cleaning time is set as 15min). It can be seen <b>MISTY</b> during steam cleaning. but it is not a defect <b>BUT STEAM SHIELDS THE LIGHT INSIDE.</b> |
|  | 5. Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.                                                                                                                                  |

 **WARNING** Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.  
When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

 More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

## USING THE SENSOR COOK FEATURES

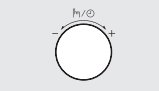
The Sensor Cook features has Seven pre-programmed cooking times.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Use only dishes that are microwave-safe.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Press the <b>Sensor Cook</b> button.                                                                                                                                                                                                         |
|  | 2. Select the type of food that you are cooking by turning the <b>Dial Knob</b> . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.                                                            |
|  | 3. Press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> Cooking starts. When it has finished.<br>1) The oven beeps four times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again. |

 Use only recipients that are microwave-safe.

| Code/Food                            | Serving Size | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><b>Broccoli Florets</b>  | 200-500 g    | Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.   |
| <b>2</b><br><b>Sliced Carrots</b>    | 200-500 g    | Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes. |
| <b>3</b><br><b>Peeled Potatoes</b>   | 200-800 g    | Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.                                                                                                               |
| <b>4</b><br><b>Chilled Soup</b>      | 250-500 g    | Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.                                                                                                                        |
| <b>5</b><br><b>Frozen Soup</b>       | 250-500 g    | Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.                                                                                                                                           |
| <b>6</b><br><b>Frozen Ready Meal</b> | 300-500 g    | Check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal on the rack. Stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).                     |

| Code/Food                       | Serving Size | Instructions                                                                                                                 |
|---------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7</b><br><b>Frozen Pizza</b> | 200-400 g    | Place frozen pizza on a crusty plate and put on the turntable. Do not cover with lid or plastic wrap. Stand for 1-2 minutes. |

 Use oven gloves while taking out!

### Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.  
If using cling film or plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation or be sure to pierce at several times.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

### Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

### Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

### USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking features has Seventeen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the serving size of the item by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Press the <b>Healthy Cooking</b> button.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>2.</b> Select the category that you are cooking by turning the <b>Dial Knob</b> . At that time, press the <b>Dial Knob</b> . And then, select the food that you are cooking by turning the <b>Dial Knob</b> . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. |
|  | <b>3.</b> Press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> Cooking starts. When it has finished.<br>1) The oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again.                                                                 |

 Use only recipients that are microwave-safe.

### 1. Vegetables & Grain

| Code/Food                        | Serving Size | Instructions                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-1</b><br><b>Green Beans</b> | 250 g        | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| <b>1-2</b><br><b>Spinach</b>     | 150 g        | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.                                            |

(continued)

| Code/Food                                 | Serving Size     | Instructions                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-3<br/>Corn on the Cob</b>            | 250 g<br>(1 pcs) | Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.                                                                    |
| <b>1-4<br/>Brown Rice<br/>(Parboiled)</b> | 125 g            | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.                               |
| <b>1-5<br/>Wholemeal Macaroni</b>         | 125 g            | Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.      |
| <b>1-6<br/>Quinoa</b>                     | 125 g            | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.                                |
| <b>1-7<br/>Bulgur</b>                     | 125 g            | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.                                |
| <b>1-8<br/>Vegetable Gratin</b>           | 500 g            | Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| <b>1-9<br/>Grilled Tomatoes</b>           | 400 g            | Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.                                                              |

## 2. Poultry & Fish

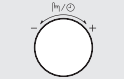
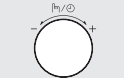
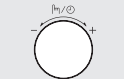
| Code/Food                            | Serving Size        | Instructions                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-1<br/>Chicken Breasts</b>       | 300 g<br>(2 pcs)    | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.                                                               |
| <b>2-2<br/>Turkey Breasts</b>        | 300 g<br>(2 pcs)    | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.                                                               |
| <b>2-3<br/>Fresh Fish Fillets</b>    | 300 g<br>(2 pcs)    | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                                       |
| <b>2-4<br/>Fresh Salmon Fillets</b>  | 300 g<br>(2 pcs)    | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                                       |
| <b>2-5<br/>Fresh Prawns</b>          | 250 g               | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                                             |
| <b>2-6<br/>Fresh Trout</b>           | 200 g<br>(1 fish)   | Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.         |
| <b>2-7<br/>Roast Fish</b>            | 200 g<br>(1 fish)   | Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes. |
| <b>2-8<br/>Grilled Salmon Steaks</b> | 300 g<br>(2 steaks) | Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.                                                                                              |



## USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Press the <b>Power Defrost</b> button.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | 2. Select the type of food that you are cooking by turning the <b>Dial Knob</b> . (Refer to the table on the side).                                                                                                                                                                        |
|  | 3. Press the <b>Dial Knob</b> to select the type of food.                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | 4. Set the weight of food by turning the <b>Dial Knob</b> .                                                                                                                                                                                                                                |
|  | 5. Press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Defrosting begins.</li> <li>The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.</li> <li>Press <b>START/+30s</b> button again to finish defrosting.</li> </ul> |

 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 15 for further details.

 Use only dishes that are microwave-safe.

The following table presents the various Auto power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

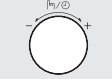
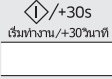
| Code/Food       | Serving Size | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Meat       | 200-1500 g   | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 10-30 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2<br>Poultry    | 200-1500 g   | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 10-30 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3<br>Fish       | 200-1500 g   | Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 10-30 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4<br>Bread/Cake | 125-625 g    | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-30 minutes. |

 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 34-35.

## USING THE THAI MENU FEATURES

The Thai Menu features has 27 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Press the <b>Thai Menu</b> button.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>2.</b> Select the category that you are cooking by turning the <b>Dial Knob</b> , then press the <b>Dial Knob</b> to set. And then, select the food that you are cooking by turning the <b>Dial Knob</b> .<br>Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. |
|  | <b>3.</b> Press the Start/+30s button.<br><b>Result:</b> Cooking starts. When it has finished.<br>1) The oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again.                                                                        |

## 1. Thai menu

| Code/ Food                                                | Ingredients / Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-1</b><br>Rice                                        | rice - 1 cup, water for cooking - 2 cups<br>Wash the rice and soak in the water. Put the soaked rice and the 2 cups of water in a bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve.<br>*Time is depend on rice brand and manufacture date                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1-2</b><br>Brown Rice                                  | brown rice - 1 cup, water for cooking - 2 cups<br>Wash the rice and soak in the water. Put the soaked rice and the 2 cups of water in a glass bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve.<br>*Time is depend on rice brand and manufacture date                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-3</b><br>Sticky Rice                                 | sticky rice - 1 cup, water for cooking - 2 cups<br>Put the rice and the 2 cups of water in a glass bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve.<br>*Time is depend on rice brand and manufacture date                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>1-4</b><br>Clear Broth Soup with Soft Tofu and Seaweed | chopped ground pork - 100 g, soft tofu - 2 strips, dried seaweed - ¼ cup, blended coriander root - 2 roots, oyster sauce - 1 tbs, fish sauce - 1 tbs, pepper - ¼ tbs, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml<br>Mix the chopped pork, oyster sauce and pepper well and shape them into circle. Add pork, tofu and water in the bowl. Season with fish sauce and cook. After the cooking finish, put the seaweed, onion and coriander before serve.                                                                                                |
| <b>1-5</b><br>Tom Yum Soup with Shrimp                    | shrimp - 150 g, mushroom - 1 cup, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir lime leave - ¼ cup, lemongrass - 2 ea, tomatoes - 4 ea, chili paste - 1 tbs, evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, 10 chili - 3 tbs, water - 500 ml, coriander leave for decorate<br>Put water, galangal, lemongrass, kaffir leave(leaf), tomato and chili paste in a bowl and mix well. Add shrimp, mushroom and chili and cook. After the cooking finish, add the evaporated milk. And season with fish sauce and lime juice and decorate coriander before serve. |

| Code/ Food                                   | Ingredients / Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-6<br/>Green Curry<br/>Chicken Soup</b>  | chicken cut - 200 g, green curry paste - 2 tbs, coconut milk - 500 ml, cut in squared eggplant - 1 cup, fish sauce - 1 tbs, palm sugar - 1 tbs, sweet basil - ¼ cup, paprika slide for decorate<br><br>Mix coconut milk and green curry paste together in a bowl. Add chicken, eggplant, palm sugar, and fish sauce and then mix well. After the cooking finish, add sweet basil and paprika.                                     |
| <b>1-7<br/>Pork Congee/<br/>Porridge</b>     | cooked rice - 1 cup, pork chopped - ½ cup, water - 500 ml, oyster sauce - 1 tbs, pepper ground - ¼ tbs, soybean sauce - 1 tbs, coriander and spring onion chop to decorate<br><br>Mix the chopped pork, pepper and oyster sauce and then mold to circle type. Put the cooked rice, water, pork and soybean sauce in a glass bowl. After the cooking finish, serve with coriander and spring onion.                                |
| <b>1-8<br/>Spaghetti</b>                     | spaghetti - 80 g, water - 500 ml, olive oil - ½ tbs, pinch of salt<br><br>Mix the salt and water in a bowl. Add spaghetti and cook. After the cooking finish, drain and wash with cold water. Add the olive oil and stir.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-9<br/>Steamed Egg<br/>(Egg Custard)</b> | fresh egg - 2 ea, water - ¾ cup, soy sauce - 1 tbs, salt - ½ tbs, evaporated milk - 2 tbs, kani crab - ¼ cup, boil shrimps - 4 ea<br><br>Beat egg with water and season with milk, soy sauce and salt. Spray with kani and shrimp before serve.                                                                                                                                                                                   |
| <b>1-10<br/>Spaghetti<br/>Cream Sauce</b>    | cooked spaghetti - 80 g, plain flour - 1 tbs, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, onion dice - ¼ cup, salt butter - 2 tbs, bay leave - 3 ea, wipcream - 100 ml, mushroom - ½ cup, salt - ¼ tbs, mozzarella cheese - 2 tbs<br><br>Mix flour and water in a bowl together and then add butter wipcream, bay leaves, ham and mushroom. After the cooking finish, season with salt and pepper. Add cheese and spaghetti, mix together. |
| <b>1-11<br/>Coconut<br/>Custard</b>          | duck egg - 3 ea, palm/coconut sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandan - 2-3 leaves, small dice pumpkin - 1 cup<br><br>Mix the well-stirred eggs, sugar and pandan and stir until sugar dissolve. Pour egg mixture into a sieve. Add pumpkin and cook. After the cooking finish, cool before serve.                                                                                                                            |

| Code/ Food                                                           | Ingredients / Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-12<br/>Banana in<br/>Coconut Milk</b>                           | sliced banana - 100 g, coconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbs, water - 1 cup, salt - ¼ tbs<br><br>Put coconut milk, water, palm sugar and salt in a bowl and stir until dissolved. Add the banana and cook.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>1-13<br/>Omelets</b>                                              | egg - 2 ea, dice tomato - 1 tbs, dice onion - 1 tbs, soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs<br><br>Beat egg and then tomato, onion and soy sauce. Spread butter in a bowl and add other ingredients.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-14<br/>Garlic Bread</b>                                         | French bread - 10 piece, butter - 2 tbs, salt - ½ tbs, garlic - 1 tbs<br><br>Mix butter, salt and garlic together and then spread on the bread. Place breads on the low rack and cook.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>1-15<br/>Shrimp Chop<br/>Canape (Kan<br/>Num Ban Na<br/>Krun)</b> | Sandwich bread - 4 ea, shrimp chop - ½ cup, crush garlic - 1 tbs, ground pepper - ¼ ts, crush coriander root - 1 tbs, oyster sauce - ½ tbs, coriander and slice paprika for decorate<br><br>Mix shrimp, garlic, pepper and oyster sauce together. Cut 1 bread into 4 pieces then spread on with shrimp. Put the breads on the high rack and cook.                                                                                                                                                         |
| <b>1-16<br/>New Orleans<br/>Chicken<br/>Wings</b>                    | chicken wings - 250 g, oyster sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, chili sauce (Sriracha brand) - 1 tbs, bay leave - 1 ea<br><br>Mixed oyster sauce, bay leave, pepper and chili sauce together and then marinate with chicken wings for 15 minutes. Put the chicken wings on crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start.                                                                                                                                                             |
| <b>1-17<br/>Grilled Whole<br/>Chicken</b>                            | whole chicken (500 g) - 1 ea, sugar - ½ tbs, oyster sauce - 3 tbs, soybean sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, coriander root - 2 ea, garlic - 2 tbs, oil - 2 tbs, chinese wine (shao hsing) - 1 tbs<br><br>Put the coriander root, garlic and pepper together into mortar and crush. Then mix with sugar, oyster sauce, soybean sauce, Chinese wine and oil together. Marinate the chicken with all sauce mixture for 20 minutes, put it crusty plate and cook When beep, turn the food over and press start. |

(continued)

| Code/ Food                                 | Ingredients / Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-18<br/>Grilled Fish<br/>with Salt</b> | sea bass - 500 g, salt - 2 tbs, garlic - 2 tbs, pepper - 1 tbs, coriander root - 1 tbs, crush lemongrass - 2 piece<br><br>Put all herbs in the stomach of fish and spray with salt on the fish. Put it on the crusty plate and cook. Serve hot with seafood dip.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>1-19<br/>Pork Satay</b>                 | <b>Pork satay ingredient</b><br>slice pork - 250 g, curry powder - 1 tbs, crush lemongrass - 1 tbs, coriander root - 1 tbs, evaporate milk - 2 tbs, salt - ¼ tbs, oyster sauce - 1 tbs, sugar - 2 tbs<br><b>Peanut dip</b><br>crush peanut - ½ cup, chili paste - 3 tbs, coconut milk - 2 cups, palm sugar - 4 tbs, tamarind juice - 3 tbs, salt - 1 ½ tbs<br><b>Cucumber side dish</b><br>vinegar - ¼ cup, salt - ½ tbs, sugar - 2 tbs, cucumber slice - ¼ cup, red onion slice - ¼ cup, paprika slice - 2 tbs<br><br><b>[Pork satay]</b><br>Mix curry powder, lemongrass, coriander, milk, salt, sugar and oyster sauce. Marinate pork with sauce mixture for 15 minutes. And then stab with stick. Put the food on the low rack and cook. When beep, turn the food over and press start. Serve with dip and side dish.<br><b>[Peanut dip]</b><br>Mix all ingredient except peanut and cook with MWO 900 W for 2 minutes. When finish, add crushed peanut.<br><b>[Cucumber side dish]</b><br>Mix vinegar, salt and sugar together and cook MWO 900 W for 1 minute. When finish, add with cucumber, onion and paprika. 1½ minutes, bring out add with cucumber, onion and paprika prepare for serve. |
| <b>1-20<br/>Chicken<br/>Teriyaki</b>       | chicken thigh with skin - 500 g, teriyaki sauce - 2 tbs, vegetable<br><br>Marinate the chicken with teriyaki sauce as well. Put the chicken on crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start. After the cooking finish, serve hot with vegetable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Code/ Food                            | Ingredients / Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-21<br/>Grilled Spare<br/>Rib</b> | spare rib - 350 g, chopped onion - 2 tbs, chopped ginger - 1 tbs, mustard - ½ tbs, ketchup - 2 tbs, chili sauce - 1 tbs, bay leave - 3 ea, cooking sauce - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, paprika - 1 tbs<br><br>Mixed all ingredients together then marinated rib for 20 minutes. Put in crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start. |

## 2. Quick Meal

| Code/ Food                                                               | Ingredients / Instructions                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-1<br/>Instant Noodle</b>                                            | instant noodle - 1 pack, egg - 1 ea, favorite vegetable - 100 g, ground pork - 100 g, water - 2 cups, seasoning powder - 1n pack<br><br>Put all ingredients in a bowl and cook. |
| <b>2-2<br/>Frozen Shrimp<br/>Dumpling<br/>(Kanom Jeeb Kung)</b>          | frozen shrimp dumpling - 1 pack<br><br>Cut the corner of the package. Take out sauce and stick. Put the food on the turntable and cook.                                         |
| <b>2-3<br/>Frozen Chinese Bun<br/>(Salapao Sai Moo)</b>                  | frozen bun (salapao sai moo) - 1 pack<br><br>Cut the corner of the package. Put the food on the turntable and cook.                                                             |
| <b>2-4<br/>Frozen Wonton<br/>Shrimp (Keaw Kung)</b>                      | frozen wonton shrimp (keaw kung) - 1 pack<br><br>Remove the outer bag before cooking. Pierce the cover film in 3-4 times and cook.                                              |
| <b>2-5<br/>Frozen Congee with<br/>Grouper Fish<br/>(Kow Tom Pla Kao)</b> | frozen congee with grouper (kao tom pla kao) - 1 pack<br><br>Remove the outer seal before cooking. Open the cover and add water to fill line. Cover lid loosely and cook.       |
| <b>2-6<br/>Frozen Spaghetti with<br/>Chicken Sauce</b>                   | frozen spaghetti with chicken sauce - 1 pack<br><br>Remove the outer seal before cooking. Pierce the cover film in 3-4 times with fork and cook.                                |

## GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Preheat the grill to the required temperature, by pressing the <b>Grill</b> button and set the preheat time by turning the <b>Dial Knob</b> .                                                                                                                                                                |
|  | <b>2.</b> Press the <b>START/+30s</b> button.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>3.</b> After preheating, open the door and place the food on the rack.<br>Close the door.                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>4.</b> Press the <b>Grill</b> button.<br><b>Result:</b> The following indications are displayed: <div data-bbox="463 555 560 600" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">             00           </div>                                                                            |
|  | <b>5.</b> Set the Grilling time by turning the <b>Dial Knob</b> .<br>The maximum grilling time is 60 minutes.                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>6.</b> Press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> Grilling cooking start. When it has finished. <ol style="list-style-type: none"> <li>1) The oven beeps 4 times.</li> <li>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).</li> <li>3) The current time is displayed again.</li> </ol> |

 Do not worry if the heater turns off and on while grilling.  
This system is designed to prevent overheating of the oven.

 Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

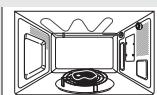
 You cannot set the temperature of the grill.

## COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

 **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

 **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Open the oven door.<br>Place the food on the rack and the rack on the turntable.<br>Close the door.                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>2.</b> Press the <b>Combi</b> button.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>3.</b> Turn <b>Dial Knob</b> to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the <b>Dial Knob</b> to set the power level.                                                                                                                                                                   |
|  | <b>4.</b> Set the Cooking time by turning the <b>Dial Knob</b> .<br>The maximum grilling time is 60 minutes.                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>5.</b> Press the <b>START/+30s</b> button.<br><b>Result:</b> Combination cooking starts.<br>When it has finished. <ol style="list-style-type: none"> <li>1) The oven beeps 4 times.</li> <li>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).</li> <li>3) The current time is displayed again.</li> </ol> |

 The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

 You cannot set the temperature of the combi.

## POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23H3125P\*, MG23H3125X\* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.

This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

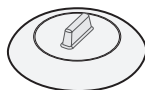
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

### CONDITIONS of USE:

- ☞ Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- ☞ Wash all parts well in soapy water before first use.
- ☞ To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

### MAINTENANCE:

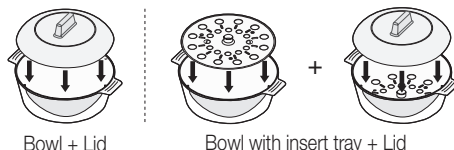
- ☞ Your steamer can be washed in a dishwasher.
- ☞ When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- ☞ Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

## COOKING:

| Food              | Serving Size                                                                                                                                                                                                                                                        | Power levels | Cooking time (min.) | Handling                    |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|-----------------------------|
| Artichokes        | 300 g<br>(1-2 pcs)                                                                                                                                                                                                                                                  | 800 W        | 5-6                 | Bowl with insert tray + Lid |
|                   | <b>Instructions</b><br>Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                |              |                     |                             |
| Fresh Vegetables  | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                               | 800 W        | 4-5                 | Bowl with insert tray + Lid |
|                   | <b>Instructions</b><br>Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes. |              |                     |                             |
| Frozen Vegetables | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                               | 600 W        | 7-8                 | Bowl with insert tray + Lid |
|                   | <b>Instructions</b><br>Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.                                                                     |              |                     |                             |
| Rice              | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                               | 800 W        | 15-18               | Bowl + Lid                  |
|                   | <b>Instructions</b><br>Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.                                                                                                    |              |                     |                             |
| Jacket Potatoes   | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                               | 800 W        | 7-8                 | Bowl + Lid                  |
|                   | <b>Instructions</b><br>Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.                                                                                                                          |              |                     |                             |
| Stew (Chilled)    | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                               | 600 W        | 5-6                 | Bowl + Lid                  |
|                   | <b>Instructions</b><br>Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                              |              |                     |                             |

| Food                                   | Serving Size                                                                                                                                                                                                                                                                 | Power levels | Cooking time (min.) | Handling   |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|------------|
| Soup (Chilled)                         | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | 800 W        | 3-4                 | Bowl + Lid |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                                               |              |                     |            |
| Frozen Soup                            | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | 800 W        | 8-10                | Bowl + Lid |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.                                                                                                                                                    |              |                     |            |
| Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 W        | 1-2                 | Bowl + Lid |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.                                                                                                  |              |                     |            |
| Fruit Compote                          | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | 800 W        | 3-4                 | Bowl + Lid |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes. |              |                     |            |

### Handling of power steam cooker



### PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

### USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23H3125N\*, MG23H3125X\* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

|  |                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart. |
|  | 2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.                                                                   |
|  | 3. Place the food on the crusty plate.                                                                                                                                            |
|  | 4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.                                                                                                      |
|  | 5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)                                                                                                |

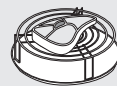
- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.  
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.  
Follow the times and instructions in the table.

| Food                      | Serving Size                                                                                                                                                                                            | Power         | Cooking time (min.) |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|
| <b>Bacon</b>              | 4 slices (80 g)                                                                                                                                                                                         | 600 W + Grill | 3½-4                |
|                           | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.                                                                |               |                     |
| <b>Grilled Tomatoes</b>   | 200 g (2 pcs)                                                                                                                                                                                           | 450 W + Grill | 4½-5                |
|                           | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.                    |               |                     |
| <b>Burger (Frozen)</b>    | 2 pieces (125 g)                                                                                                                                                                                        | 600 W + Grill | 7-7½                |
|                           | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min. Stand for 3 minutes.                                 |               |                     |
| <b>Baguettes (Frozen)</b> | 200-250 g (2 pcs)                                                                                                                                                                                       | 450 W + Grill | 8-9                 |
|                           | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Put 1 baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack. Stand for 4 minutes.                                    |               |                     |
| <b>Pizza (Frozen)</b>     | 300-350 g                                                                                                                                                                                               | 450 W + Grill | 7½-8½               |
|                           | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the Turntable. Stand for 2 minutes.                                                          |               |                     |
| <b>Baked Potatoes</b>     | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                          | 600 W + Grill | 5-6<br>8-9          |
|                           | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes. |               |                     |

| Food                            | Serving Size                                                                                                                                                                                                 | Power         | Cooking time (min.) |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|
| <b>Fish Fingers (Frozen)</b>    | 150 g (5 pcs)<br>300 g (10 pcs)                                                                                                                                                                              | 600 W + Grill | 7-8<br>9-10         |
|                                 | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pc) or after 6 min. (10 pc). Stand for 4 minutes.             |               |                     |
| <b>Chicken Nuggets (Frozen)</b> | 125 g<br>250 g                                                                                                                                                                                               | 600 W + Grill | 5-5½<br>7½-8        |
|                                 | <b>Instructions</b><br>Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g). Stand for 4 minutes. |               |                     |
| <b>Pizza (Chilled)</b>          | 300-350 g                                                                                                                                                                                                    | 450 W + Grill | 6½-7½               |
|                                 | <b>Instructions</b><br>Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 4 minutes.                                                                       |               |                     |

## CHOOSING THE ACCESSORIES



Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.  
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 29-30.



## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. Press the <b>STOP/ECO</b> and <b>START/+30s</b> buttons at the same time.</p> <p><b>Result:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The following indication is displayed.</li> </ul> <div data-bbox="495 327 589 365">OFF</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven does not beep each time you press a button.</li> </ul>                           |
|  | <p>2. To switch the beeper back on, press the <b>STOP/ECO</b> and <b>START/+30s</b> buttons again at the same time.</p> <p><b>Result:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The following indication is displayed.</li> </ul> <div data-bbox="495 533 589 571">On</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven operates with the beeper on again.</li> </ul> |

## SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>1. Press the <b>Child Lock</b> button for three seconds.</p> <p><b>Result:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven is locked (no functions can be selected).</li> <li>The display shows “L”.</li> </ul> <div data-bbox="495 915 589 954">L</div> |
|  | <p>2. To unlock the oven, press the <b>Child Lock</b> button for three seconds.</p> <p><b>Result:</b> The oven can be used normally.</p>                                                                                                                            |

## cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware                                     | Microwave-safe | Comments                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aluminum foil</b>                         | ✓ ✗            | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| <b>Crust plate</b>                           | ✓              | Do not preheat for more than 8 minutes.                                                                                                                       |
| <b>China and earthenware</b>                 | ✓              | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.                                               |
| <b>Disposable polyester cardboard dishes</b> | ✓              | Some frozen foods are packaged in these dishes.                                                                                                               |
| <b>Fast-food packaging</b>                   |                |                                                                                                                                                               |
| • Polystyrene cups containers                | ✓              | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.                                                                                      |
| • Paper bags or newspaper                    | ✗              | May catch fire.                                                                                                                                               |
| • Recycled paper or metal trims              | ✗              | May cause arcing.                                                                                                                                             |

(continued)

| Cookware                                  | Microwave-safe | Comments                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Glassware</b>                          |                |                                                                                                                                            |
| • Oven-to-tableware                       | ✓              | Can be used, unless decorated with a metal trim.                                                                                           |
| • Fine glassware                          | ✓              | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.                                                |
| • Glass jars                              | ✓              | Must remove the lid. Suitable for warming only.                                                                                            |
| <b>Metal</b>                              |                |                                                                                                                                            |
| • Dishes                                  | ✗              | May cause arcing or fire.                                                                                                                  |
| • Freezer bag twist ties                  | ✗              |                                                                                                                                            |
| <b>Paper</b>                              |                |                                                                                                                                            |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓              | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.                                                                       |
| • Recycled paper                          | ✗              | May cause arcing.                                                                                                                          |
| <b>Plastic</b>                            |                |                                                                                                                                            |
| • Containers                              | ✓              | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film                              | ✓              | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.                      |
| • Freezer bags                            | ✓ ✗            | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.                                                   |
| <b>Wax or grease-proof paper</b>          | ✓              | Can be used to retain moisture and prevent spattering.                                                                                     |

✓ : Recommended

✓ ✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

## cooking guide

### MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

### COOKING

#### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency.

Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

#### Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

#### Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

#### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

### Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

| Food                                  | Serving Size                                                                 | Power | Time (min.) |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Spinach                               | 150 g                                                                        | 600 W | 4½-5½       |
|                                       | <b>Instructions</b><br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Broccoli                              | 300 g                                                                        | 600 W | 9-10        |
|                                       | <b>Instructions</b><br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Peas                                  | 300 g                                                                        | 600 W | 7½-8½       |
|                                       | <b>Instructions</b><br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Green Beans                           | 300 g                                                                        | 600 W | 8-9         |
|                                       | <b>Instructions</b><br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn) | 300 g                                                                        | 600 W | 7½-8½       |
|                                       | <b>Instructions</b><br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Mixed Vegetables (Chinese Style)      | 300 g                                                                        | 600 W | 8-9         |
|                                       | <b>Instructions</b><br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |

### Cooking Guide for rice and pasta

**Rice :** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.

After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta :** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.

Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food                          | Serving Size                                                       | Power | Time (min.) |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| White Rice (Parboiled)        | 250 g                                                              | 800 W | 16-17       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Brown Rice (Parboiled)        | 250 g                                                              | 800 W | 21-22       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Mixed Rice (Rice + Wild Rice) | 250 g                                                              | 800 W | 17-18       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Mixed Corn (Rice + Grain)     | 250 g                                                              | 800 W | 18-19       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Pasta                         | 250 g                                                              | 800 W | 11-12       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes. |       |             |

### Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

| Food             | Serving Size                                                                                                                                  | Power | Time (min.)  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Broccoli         | 250 g<br>500 g                                                                                                                                | 800 W | 4-4½<br>7-7½ |
|                  | <b>Instructions</b><br>Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.                                      |       |              |
| Brussels Sprouts | 250 g                                                                                                                                         | 800 W | 5½-6½        |
|                  | <b>Instructions</b><br>Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.                                                                    |       |              |
| Carrots          | 250 g                                                                                                                                         | 800 W | 4½-5         |
|                  | <b>Instructions</b><br>Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.                                                               |       |              |
| Cauliflower      | 250 g<br>500 g                                                                                                                                | 800 W | 5-5½<br>8½-9 |
|                  | <b>Instructions</b><br>Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.             |       |              |
| Courgettes       | 250 g                                                                                                                                         | 800 W | 3½-4         |
|                  | <b>Instructions</b><br>Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes. |       |              |
| Egg Plants       | 250 g                                                                                                                                         | 800 W | 3½-4         |
|                  | <b>Instructions</b><br>Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Stand for 3 minutes.                      |       |              |

| Food           | Serving Size                                                                                                                                                                            | Power | Time (min.)  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Leeks          | 250 g                                                                                                                                                                                   | 800 W | 4½-5         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.                                                                                                                |       |              |
| Mushrooms      | 125 g<br>250 g                                                                                                                                                                          | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
|                | <b>Instructions</b><br>Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes. |       |              |
| Onions         | 250 g                                                                                                                                                                                   | 800 W | 5½-6         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.                                                                            |       |              |
| Pepper         | 250 g                                                                                                                                                                                   | 800 W | 4½-5         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.                                                                                                               |       |              |
| Potatoes       | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                          | 800 W | 4-5<br>7½-8½ |
|                | <b>Instructions</b><br>Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.                                                               |       |              |
| Turnip Cabbage | 250 g                                                                                                                                                                                   | 800 W | 5-5½         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.                                                                                                        |       |              |

## REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating – to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food                              | Serving Size                                                                                                                                                                                                       | Power | Time (min.)  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Drinks (Coffee, Tea and Water)    | 150 ml (1 cup)<br>250 ml (1 mug)                                                                                                                                                                                   | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.                              |       |              |
| Soup (Chilled)                    | 250 g                                                                                                                                                                                                              | 800 W | 3-3½         |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.                                                        |       |              |
| Stew (Chilled)                    | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 5½-6½        |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.                                  |       |              |
| Pasta with Sauce (Chilled)        | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 4½-5½        |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.                                               |       |              |
| Filled Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 5-6          |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes. |       |              |
| Plated Meal (Chilled)             | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 5½-6½        |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.                                                                             |       |              |

## REHEATING BABY FOOD

**BABY FOOD:** Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

**BABY MILK:** Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

### REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

#### Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food                                    | Serving Size                                                                                                                                                                                                                                                                | Power | Time              |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------|
| Baby Food<br>(Vegetables + Meat)        | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 W | 30 sec.           |
|                                         | <b>Instructions</b><br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.                                                                                          |       |                   |
| Baby Porridge<br>(Grain + Milk + Fruit) | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 W | 20 sec.           |
|                                         | <b>Instructions</b><br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.                                                                                          |       |                   |
| Baby Milk                               | 100 ml                                                                                                                                                                                                                                                                      | 300 W | 30-40 sec.        |
|                                         | 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | 50 sec. to 1 min. |
|                                         | <b>Instructions</b><br>Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. |       |                   |

## MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint :** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

| Food                                                                                                                                                                         | Serving Size | Power | Time (min.) |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|-------------|-------|
| Meat                                                                                                                                                                         |              |       |             |       |
|                                                                                                                                                                              | Minced Beef  | 250 g | 180 W       | 6½-7½ |
|                                                                                                                                                                              |              | 500 g |             | 10-12 |
|                                                                                                                                                                              | Pork Steaks  | 250 g | 180 W       | 7½-8½ |
| <b>Instructions</b><br>Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!<br>Stand for 5-25 minutes. |              |       |             |       |

| Food                                                                                                                                                                                                                                                                     | Serving Size                   | Power | Time (min.)  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------|--------------|
| <b>Poultry</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |       |              |
| Chicken Pieces                                                                                                                                                                                                                                                           | 500 g (2 pcs)                  | 180 W | 14½-15½      |
| Whole Chicken                                                                                                                                                                                                                                                            | 900 g                          | 180 W | 28-30        |
| <b>Instructions</b><br>First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes. |                                |       |              |
| <b>Fish</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |                                |       |              |
| Fish Fillets                                                                                                                                                                                                                                                             | 250 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| <b>Instructions</b><br>Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.                                |                                |       |              |
| <b>Fruits</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |       |              |
| Berries                                                                                                                                                                                                                                                                  | 250 g                          | 180 W | 6-7          |
| <b>Instructions</b><br>Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.                                                                                                                                                    |                                |       |              |
| <b>Bread</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |       |              |
| Bread Rolls (Each about 50 g)                                                                                                                                                                                                                                            | 2 pcs<br>4 pcs                 | 180 W | ½-1<br>2-2½  |
| Toast/Sandwich                                                                                                                                                                                                                                                           | 250 g                          | 180 W | 4½-5         |
| German Bread (Wheat + Rye Flour)                                                                                                                                                                                                                                         | 500 g                          | 180 W | 8-10         |
| <b>Instructions</b><br>Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.                                                                                     |                                |       |              |

## GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

### Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

### Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

### Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Frozen Food                                               | Serving Size                                                                                                                                                           | Power         | 1 step (min.)                 | 2 step (min.)            |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------|--------------------------|
| Bread Rolls<br>(Each ca. 50 g)                            | 2 pcs<br>4 pcs                                                                                                                                                         | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>1-1½<br>2-2½ | Grill only<br>1-2<br>1-2 |
|                                                           | <b>Instructions</b><br>Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.                        |               |                               |                          |
|                                                           | 250-300 g<br>(2 pcs)                                                                                                                                                   | 450 W + Grill | 8-9                           | -                        |
| Baguettes + Topping<br>(Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms) | <b>Instructions</b><br>Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.                                                         |               |                               |                          |
|                                                           | 400 g                                                                                                                                                                  | 450 W + Grill | 13-14                         | -                        |
| Gratin<br>(Vegetables or Potatoes)                        | <b>Instructions</b><br>Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.                        |               |                               |                          |
|                                                           | 400 g                                                                                                                                                                  | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>18-19        | Grill only<br>1-2        |
| Pasta<br>(Cannelloni, Macaroni, Lasagne)                  | <b>Instructions</b><br>Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes. |               |                               |                          |
|                                                           | 250 g                                                                                                                                                                  | 450 W + Grill | 5-5½                          | 3-3½                     |
| Chicken Nuggets                                           | <b>Instructions</b><br>Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.                                                                                    |               |                               |                          |
|                                                           | 250 g                                                                                                                                                                  | 450 W + Grill | 9-11                          | 4-5                      |
| Oven Chips                                                | <b>Instructions</b><br>Put oven chips evenly on baking paper on the rack.                                                                                              |               |                               |                          |

### Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh Food                                            | Serving Size                                                                                                                                                    | Power         | 1 step (min.)                 | 2 step (min.)     |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------|-------------------|
| Toast Slices                                          | 4 pcs<br>(each 25 g)                                                                                                                                            | Grill only    | 6-8                           | 4-5½              |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>Put the toast slices side by side on the rack.                                                                                           |               |                               |                   |
| Bread Rolls<br>(Already Baked)                        | 2-4 pieces                                                                                                                                                      | Grill only    | 2-3                           | 2-3               |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.                                                     |               |                               |                   |
| Grilled Tomatoes                                      | 200 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs)                                                                                                                                  | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Grill only<br>2-3 |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.                  |               |                               |                   |
| Toast Hawaii<br>(Ham,<br>Pineapple,<br>Cheese Slices) | 2 pcs (300 g)                                                                                                                                                   | 450 W + Grill | 3½-4                          | -                 |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes. |               |                               |                   |
| Baked Potatoes                                        | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                  | 600 W + Grill | 4½-5½<br>8-9                  | -                 |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.                                               |               |                               |                   |



| Fresh Food                             | Serving Size                                                                                                                                                                                      | Power         | 1 step (min.)          | 2 step (min.)          |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|------------------------|
| Chicken Pieces                         | 450-500 g<br>(2 pcs)                                                                                                                                                                              | 300 W + Grill | 10-12                  | 12-13                  |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes. |               |                        |                        |
| Lamb Chops/<br>Beef Steaks<br>(Medium) | 400 g (4 pcs)                                                                                                                                                                                     | Grill only    | 12-15                  | 9-12                   |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.                                                         |               |                        |                        |
| Pork Steaks                            | 250 g (2 pcs)                                                                                                                                                                                     | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>7-8   | Grill only<br>6-7      |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.                                                        |               |                        |                        |
| Baked Apples                           | 1 apple<br>(ca. 200 g)<br>2 apples<br>(ca. 400 g)                                                                                                                                                 | 300 W + Grill | 4-4½<br>6-7            | -                      |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.        |               |                        |                        |
| Roast Chicken                          | 1200 g                                                                                                                                                                                            | MW + Grill    | 450 W + Grill<br>22-24 | 300 W + Grill<br>23-25 |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.                            |               |                        |                        |

## TIPS AND TRICKS

### MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

### MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

### MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

### MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

### COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

### BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

## troubleshooting and error code

### TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

#### This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

#### The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

#### The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

#### The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

#### The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

#### The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

#### Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

#### Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.  
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

- ✎ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.  
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

### ERROR CODE

#### "SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

#### "E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.  
In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

- ✎ For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.technical specifications

## technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Model                  | MG23H3125**             |
|------------------------|-------------------------|
| Power source           | 220 V ~ 50 Hz           |
| Power consumption      |                         |
| Microwave              | 1200 W                  |
| Grill                  | 1050 W                  |
| Combined mode          | 2250 W                  |
| Output power           | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Operating frequency    | 2450 MHz                |
| Magnetron              | OM75P(31)               |
| Cooling method         | Cooling fan motor       |
| Dimensions (W x H x D) |                         |
| Outside                | 489 x 275 x 392 mm      |
| Oven cavity            | 330 x 211 x 324 mm      |
| Volume                 | 23 liter                |
| Weight                 |                         |
| Net                    | 13.5 kg approx          |

## MEMO



## QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY     | CALL                                                                                                  | OR VISIT US ONLINE AT                                                                                                                                                              |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRALIA   | 1300 362 603                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>                                                                                                         |
| NEW ZEALAND | 0800 SAMSUNG (0800 726 786)                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>                                                                                                         |
| CHINA       | 400-810-5858                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>                                                                                                         |
| HONG KONG   | (852) 3698 4698                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese)<br><a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English) |
| INDIA       | 1800 3000 8282 - Toll Free<br>1800 266 8282 - Toll Free<br>30308282 - Non Toll Free                   | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| INDONESIA   | 0800112888<br>021-56997777                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>                                                                                                         |
| JAPAN       | 0120-327-527                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/jp/support">www.samsung.com/jp/support</a>                                                                                                         |
| MALAYSIA    | 1800-88-9999                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>                                                                                                         |
| PHILIPPINES | 1-800-10-7267864 [PLDT]<br>1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile]<br>02-4222111 [Other landline] | <a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>                                                                                                         |
| SINGAPORE   | 1800-SAMSUNG(726-7864)                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>                                                                                                         |
| THAILAND    | 0-2689-3232<br>1800-29-3232                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| TAIWAN      | 0800-32-9999                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>                                                                                                         |
| VIETNAM     | 1800 588 889                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>                                                                                                         |

DE68-04240V-00